

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

Journal of Food Investigations

Mitteilungen über Lebensmitteluntersuchungen

Tartalomról:

A Német Élelmiszerkönyv és szerepe az EU tagállamok hatósági élelmiszerellenőrzésében

Az 1997. évi zöldség-gyümölcs export minőségellenőrzésének eredményei és főbb megállapításai

Az MTA ÉKB állásfoglalása: „A szakmai hozzáértés fontosságáról az élelmiszerbiztonsági rendszerek megvalósítása és működtetése során”

A kiváló minőségű és a hagyományos különleges tulajdonságú élelmiszerek megfelelőségének tanúsítása és az eredet megjelölése

Szerkeszti a szerkesztőbizottság:

Holló János, a szerkesztőbizottság elnöke

Molnár Pál, főszerkesztő

Boross Ferenc, műszaki szerkesztő

Biacs Péter

Lásztity Radomir

Ducsay Tamás

Rácz Endre

Farkas József

Sas Barnabás

Gasztonyi Kálmán

Simon Dezsőné

Gyaraky Zoltán

Sohár Pálné

A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium támogatásával megjelentetett szakfolyóirat további támogatói:

Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottság

Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet

ARVIT Hűtőipari Rt., Győr

DREHER Sörgyárak Rt.

BÁBOLNA Baromfi Békéscsaba Kft.

Heinz Kecskeméti Konzervgyár Rt.

BÁBOLNA Baromfi Győr Kft.

Kabai Cukorgyár Rt.

Balatonboglári Borgazdasági Rt.

KAGE Rt., Kalocsa

Borsodi Sörgyár Rt.

Magyar Cukor Rt. Petőházi Cukorgyára

CERBONA Rt.

Magyar Cukor Rt. Sárvári Cukorgyára

CEREOL Magyarország Növényolajipari Rt.

Nestlé Hungaria Kft., Szerencs

COMPACT Douwe Egberts Rt.

SIO ECKES Kft.

DÉLHÚS Rt.

STOLLWERCK Budapest Kft.

Döhler-Szilas Kft.

Székesfehérvári Hűtőipari Rt.

Szolnoki Cukorgyár Rt.

Szerkesztőség: 1022 Budapest, Herman Ottó út 15.

Kiadja a Q & M Kft., 1021 Budapest, Hűvösvölgyi út 157.

Készült a Possum Lap- és Könyvkiadó nyomdájában, Felelős vezető: Várnagy László

Megjelenik 800 példányban. Előfizetési díj egy évre: 800 Ft + ÁFA és postázási költségek. Az előfizetési díj 256 oldal árát tartalmazza.

Index: 26212

Minden jog fenntartva!

A kiadó írásbeli hozzájárulása nélkül tilos a kiadvány bármilyen eljárással történő sokszorosítása, másolása, illetve az így előállított másolatok terjesztése.

EMKZÁH 31/1-64

HU ISSN 0422-9576

Élelmiszervizsgálati Közlemények

TARTALOM

Coduro, Erich és Molnár Pál: A Német Élelmiszerkönyv és szerepe az EU tagállamok hatósági élelmiszerellenőrzésében	131
Németh Lajos: Az 1997. évi zöldség-gyümölcs export minőségellenőrzésének főbb megállapításai és eredményei	142
Az MTA Élelmiszertudományi Komplex Bizottságának állásfoglalása: „A szakmai hozzáértés fontosságáról az élelmiszerbiztonsági rendszerek megvalósítása és működtetése során”	151
Beszámoló „A kiváló minőségű és a hagyományos különleges tulajdonságú élelmiszerek megfelelőségének tanúsítása és az eredet megjelölése” témájú szakmai rendezvényről (Molnár Pál és Várkonyi Gábor)	154
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	173
Hazai lapszemle	184
Külföldi lapszemle	186
Rendezvénynaplár	192

CONTENTS

Coduro, E. and Molnár, P.: The German Food Manual and its Position for the Food Authority in the EU Member States	131
Németh, L.: Results and Main Conclusions of the Quality Control of Fruits and Vegetables Exported in 1997	142
Statement of the Hungarian Food Science Committee on „Competence in Implementation and Operation of Food Safety Systems”	151
Molnár, P. and Várkonyi, G.: Report on the One-Day Course „Certification of Excellent and Traditional Food Products with Specific Character and the Labelling of Origin”	154

INHALT

Coduro, E. und Molnár, P.: Das Deutsche Lebensmittelbuch und seine Bedeutung für die Lebensmittelüberwachung in der Europäischen Union	131
Németh, L. : Ergebnisse und Feststellungen der Qualitätskontrolle von exportiertem Obst und Gemüse im Jahre 1997	142
Stellungnahme der Kommission Lebensmittelwissenschaft der Ungarischen Akademie der Wissenschaften über „Die Wichtigkeit der fachlichen Kompetenz bei der Erarbeitung und Betätigung von Systemen der Lebensmittelsicherheit”	151
Molnár, P. und Várkonyi, G.: Bericht über die Veranstaltung „Zertifizierung von Lebensmitteln mit hervorragender Qualität bzw. mit besonderen traditionellen Eigenschaften und Kernzeichnung des Ursprungs”	154

A Német Élelmiszerkönyv és szerepe az EU tagállamok hatósági élelmiszerellenőrzésében¹⁾

Coduro, Eric és Molnár Pál***

* Német Élelmiszerkönyv Bizottság, Bonn

** Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet, Budapest

Érkezett: 1998. április 8.

1993. január 1-től létezik az Európai Közös Piac, amelyet Belső Piacnak is neveznek. Ez egy belső határok nélküli terület, amelyen belül az áruk, a személyek, a szolgáltatások és a tőke szabad forgalma megvalósulhat. Az élelmiszerek forgalmazása ezek között egy nagyon fontos helyet foglal el.

A szabad áruforgalom megvalósítását a Közösségi Szerződés 30. cikkelye írja elő, ami azt fejezi ki, hogy a bevitel mennyiségi korlátozása és minden olyan intézkedés, ami a beviteti korlátozásokkal azonos hatású lehet, a tagországok között nem megengedett.

Az élelmiszerekre vonatkozó előírások közötti különbségek, de az egyes tagállamokban működő élelmiszerfelügyelet is alkalmasak arra, hogy a szabad áruforgalmat hátráltassák, a versenyt torzítsák és a fogyasztó-védelmet korlátozzák.

Ezért az Európai Bizottság úgy döntött, hogy a hatósági élelmiszerfelügyelet előírásait harmonizálni kell. Ennek érdekében adták ki 1989. június 14-én EKG 89/397 számú irányelvét és 1993. október 29-én az EKG 93/99 számú irányelvét, melyeket a tagállamoknak a nemzeti jogba át kellett vezetniük. Miután ezek az irányelvek nagy mértékben a német élelmiszerfelügyelet bevált alapelveit tartalmazzák, Németország számára nem jelentettek újdonságot, és ezért bevezetésüknél sem adódtak nehézségek. Hasonló a helyzet Magyarország számára is, mivel az 1995-ben elfogadott Élelmiszertörvénnyel egy modern, a jövőre irányuló és az Európai Unió számára is elfogadható törvényt alkottak.

Az Élelmiszerkönyv és az Európai Unió

Az Élelmiszerkönyv koncepciója évszázadunk elején Ausztriából kiindulva Svájcra keresztül Németországban és végül Magyarországon is követőkre talált. Bár a Bizottságok, amelyek ezeket Élelmiszerkönyveket kidolgozzák, a megnevezett országokban különböző feltételek mellett

¹⁾ A XII. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencián, Szolnokon, 1998. április 29-én elhangzott előadás kézírata alapján.

működnek, és bár az Élelmiszerkönyvek formailag és tartalmilag sem mindenben egységesek, akkor is egy közös célt szolgálnak.

Németországban az élelmiszerjog 1958-ban végrehajtott reformja biztosította a feltételt a Német Élelmiszerkönyv kidolgozásához, tehát már hosszú idővel azelőtt, hogy az Európai Unió az élelmiszerjog területén erre befolyást gyakorolt volna. Akkor még nem lehetett előre látni milyen jelentősége lesz ennek az Európai Unióban. Milyen okai voltak annak, hogy Németországban az Élelmiszerkönyv kidolgozására tegyenek javaslatot?

A Német Élelmiszer- és Használati Eszköz Törvény (LMBG) általános eljárásokat és tilalmakat tartalmaz, amelyek specifikus szabályok és előírások kiadásával egyes élelmiszerekre vagy élelmiszercsoportokra konkretizálандók. Ezeket általában rendeletek formájában adják ki.

A törvényhozó azonban időközben arra a következtetésre jutott a szerzett tapasztalatok alapján, hogy a jogi rendeletek kiadása igen nehézkes, és gyakran nincs is abban a helyzetben, hogy az élelmiszertudomány és az élelmiszertechnológia viharos fejlődésével lépést tartson. Ilyen rendeletek nem is voltak mindig alkalmasak az átfogó jellegű egyedi szabályozásokra. Gondoljunk csak a hústermékek hatalmas területére, amelyekhez több mint ezer felvágottféle tartozik vagy a rendkívül széleskörű halkészítmények választékára, de ugyanez a helyzet a zöldség- és gyümölcstermékek esetén is. Nem is lehetséges egy olyan részletességű jogi szabályozást kialakítani, amely egészen pontos adatokat tartalmazna a fogalommeghatározások, az előállítás, a minőségi követelmények és a megnevezés vonatkozásában. A előírások jogi túlszabályozása viszont egy olyan perfekcionizmushoz vezetne, amit gyakran kifogásolunk az Európai Unió egyes direktívái esetén.

Segítséget itt csak az Élelmiszerkönyv adhat, amely nincs kötve a jogi technika merev szabályaihoz. Egy ilyen kódexben az élelmiszerek forgalmazási feltételeit kielégítő módon meg lehet határozni és rugalmasan - igény szerint - ki lehet egészíteni.

Németországban és Magyarországon is az Élelmiszertörvény rögzíti az Élelmiszerkönyv vezetésének kötelezettségét. Az LMBG 33 §-a szerint a Német Élelmiszerkönyv olyan irányelvek gyűjteménye, amelyekben az élelmiszerek előállításához, minőségük leírásához is egyéb jellemzőinek rögzítéséhez szükséges adatok megtalálhatók, azaz mindazok az információk, amelyek az élelmiszerek forgalmazhatóságát meghatározzák. Ez nem jelent lényegében mást, mint a németországi fogalmazhatóság

feltételeinek részletesebb leírását. Mivel azonban a forgalmazhatóság a Német Élelmiszerkönyv meghatározó eleme, érdemes annak pontos meghatározásával foglalkozni. A forgalmazhatóságot az élelmiszerelőállításban és -forgalmazásban résztvevő felek alakítják ki az egyes élelmiszerek előállításával, minőségi követelményeivel, megnevezésével és csomagolásával kapcsolatban. Az érdekelt felekhez az előállítók, az importőrök és a forgalmazók mellett a fogyasztók, a tudomány és a hatósági élelmiszerfelügyelet képviselői tartoznak.

Amennyiben a jogalkotó a fogyasztókat a félrevezetéstől védeni kívánja, akkor elengedhetetlen az élelmiszerek minőségéről alkotott szubjektív elképzeléseket a jelöléssel és más adatokkal összhangba hozni. Saját tapasztalatunkból tudjuk azonban, hogy a fogyasztók általában csak igen felületes ismeretekkel rendelkeznek az élelmiszerek minőségéről és összetételéről. Amit a fogyasztó egyértelműen elvár, az abban fogalmazható meg, hogy az élelmiszer egészségi szempontból ártalmatlan és elvárásainak megfelelő élvezeti értékű legyen, az élelmiszerjogi előírásoknak megfeleljen és a tisztességes kereskedelem szabályait betartva legyen forgalomban. A fogyasztói elvárások és az elfogadott kereskedelmi gyakorlat azonosnak tekinthető.

Az élelmiszerfelügyelet gyakorlatában a forgalmazhatóságot az dönti el, hogy egy élelmiszer undort keltő megjelenése vagy nem higiénikus kezelése miatt fogyasztásra alkalmatlan, hogy az értékcsökkenés milyen mértékű, valamint hogy a jelölése és csomagolása a fogyasztó megtévesztésére alkalmas-e. A forgalmazhatóság feltételei helyileg különbözőek és időben változóak lehetnek.

A forgalmazhatósági feltételek megállapítása

A Német Élelmiszerkönyv előírásainak kidolgozásánál kiemelt feladatot jelent a forgalmazási feltételek pontos meghatározása. Amennyiben ezek jogszabályokban nincsenek meghatározva, akkor a következő lehetőségek állnak rendelkezésre: szakértői vélemények; a Német Élelmiszerkönyv; előállítói szövetségek irányelvei; empirikus piackutatás. A jogalkalmazók, a legmagasabb szinten is egyértelműen elismerik, hogy egy tapasztalt szakértő megbízható adatokat szolgáltathat a fogyasztói elvárások és a forgalmazhatóság feltételeinek vonatkozásában. A Német Élelmiszerkönyv ilyen szempontból különlegesen nagy jelentőségű. Amennyiben újszerű élelmiszerek esetében még egy általános forgalmazhatósági gyakorlat nem alakult ki, akkor az az irányelvekben nem rögzíthető. Ugyanez az eset, ha

az egyes csoportok felfogásai között túl nagyok a különbségek. Ilyen helyzet állt elő pl. a közelmúltban rozszsemle esetében. Rozskenyér 90 %-ban rozslisztból készül, a rozszsemlében a rozsliszt részaránya csak kis mértékben nagyobb mint 50 %. A fogyasztók és a hatósági élelmiszerfelügyelet képviselői azt a véleményt képviselik, hogy itt is 90 % legyen az előírt arány, amit az előállítók technikai kivitelezhetetlenség miatt elutasítanak. Ebből vonható le az a következtetés, hogy kizárólag csak egy széles egyetértésen alapuló forgalmazhatósági felfogás esetében beszélhetünk a forgalmazhatóság általános definíciójáról. Egyoldalú előállítói álláspontok vagy a fogyasztók és a hatóság kívánság-elképzelései nem fogadhatók el.

A Német Élelmiszerkönyv Bizottság

A Német Élelmiszerkönyv irányelveit a Német Élelmiszerkönyv Bizottság dolgozza ki. Munkamódszerüket és összetételüket tekintve több pontban különböznek a Magyar Élelmiszertörvény 13 §-ban leírt Élelmiszerkönyv Bizottságtól. A Német Élelmiszerkönyv Bizottság jogi alapja a Német LMBG 34 §-ban fogalmazódik meg. A Bizottság a Szövetségi Egészségügyi Minisztériumhoz tartozik, ott működik a Titkárság, amely a szervezési feladatokat, a ülések előkészületeit és a leiratok elkészítését példamutatóan végzi. A Bizottság tevékenységét egy önálló működési szabályzat határozza meg.

A Szövetségi Egészségügyi Minisztérium - egyetértésben a Szövetségi Élelmezésügyi, Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztériummal, valamint a Szövetségi Gazdasági Minisztériummal - kéri fel a bizottsági tagokat a tudomány, az élelmiszerfelügyelet, a fogyasztói érdekvédelmi szervezetek, valamint az élelmiszerelőállítók és forgalmazók köréből, számszerűen azonos arányban. Ez egy fontos tény.

Jelenleg mindegyik fél 8 taggal van képviselve, és közöttük 1-1 tag az új tartományokat képviseli. A tudomány területéről állatorvosok, orvosok, élelmiszervegyészek, táplálkozástudományi szakértők, élelmiszerhigiénikusok és jogászok kaptak felkérést. A fogyasztók képviselői a nagy fogyasztóvédelmi szervezetekből kerülnek ki, az élelmiszerfelügyelet tudományos szakértőket delegál a vizsgáló intézetekből.

A kinevezés időtartama 5 év. A kinevezett tagok lelkiismeretes és független feladatteljesítésre kötelezettek, beleértve természetesen a titoktartási kötelezettséget is. Utasítások végrehajtására nem kötelezettek,

felkérésük tiszteletbeli jellegű, ami semmiféle helyettesítést nem enged meg.

Tudatosan nem kérnek fel minisztériumi munkatársakat az Élelmiszerkönyv Bizottságba annak érdekében, hogy a miniszeriális befolyást minden szempontból kizárják. Természetesen részt vehetnek a Gazdasági Minisztérium, az Egészségügyi Minisztérium vagy az Élelmezésügyi, Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium tisztviselői a tanácskozásokon, ők azonban utasításra nem jogosultak és nem is szavazhatnak. Az Élelmiszerkönyv Bizottság elnökét a Szövetségi Egészségügyi Miniszter nevezi ki, az elnökségi tagokkal együtt, akiknek száma jelenleg 9.

Németországban ugyanúgy, mint Magyarországon szakbizottságokat alakítottak, amelyekben tetszés szerinti számban az Élelmiszerkönyv Bizottság tagjai közreműködhetnek. A szakbizottságok tagjainak száma ennek megfelelően változó, 9 és 25 között mozog. A szakbizottságok szükség szerinti számban speciális szakértőket hívnak meg, akik tanácskozási joggal vesznek részt, de szavazati joggal nem rendelkeznek. Általában az élelmiszertudomány, az élelmiszergazdaság és az élelmiszerfelügyelet területéről jönnek.

Egy-egy irányelv kidolgozása általában a következők szerint megy végbe:

Először egy kis munkacsoport alakul, amely a négy fél képviselőiből és szakértőkből áll. Feladatuk arra irányul, hogy olyan előkészítő munkákat végezzenek el, aminek eredményeképpen az irányelv tervezete elkészül. Ez a munkamódszer nagyon bevált, mert ezáltal a szakbizottságok későbbi tanácskozásai egyszerűbbé válnak és gyorsabban lefolytathatók.

Az első fázist követik a bizottsági ülések, amelyeken különböző számban szakértők működnek közre, és általában több összejövetel eredményeképpen az irányelv-ajánlás elkészül, amit szavazással fogadnak el. A minél szélesebb közmegegyezés érdekében a tervezetet a tudomány, a fogyasztók, az élelmiszerfelügyelet és az élelmiszergazdaság illetékes szervezeteihez - állásfoglalás bekérése céljából - szétküldik. A kapott módosítási és kiegészítési javaslatok azután ismét a szakbizottságok elé kerülnek, ahol azokat megvitatják és végezetül az ajánlást végérvényesen elfogadják.

Ha több ajánlás elkészül, akkor azokat a Titkárság a Bizottság plenáris ülése elé – szavazásra – bocsátja, amelyen a Bizottság valamennyi tagja és az érintett minisztériumok képviselői (külső szakértők nélkül) vesz részt. A szavazáson

alapvetően az egyhangúságra kell törekedni. Ez az elmúlt 35 év alatt minden alkalommal sikerült, ami pozitív hatással volt az irányelvek elfogadottságára. Amennyiben azonban az egyhangúság nem érhető el, akkor egy további szavazásra kerül sor leghamarabb két hónap elteltével, amikor az Élelmiszerkönyv Bizottság tagjainak háromnegyedes többsége dönthet a határozat érvényességéről. Ezen eljárási móddal azt lehet megakadályozni, hogy egy-egy érdekcsoportot leszavazzanak vagy egyesek megalapozatlan kívánságai keresztül vihetők legyenek.

Utolsó lépésként még egy szakmai és jogi vizsgálaton esik keresztül a már elfogadott irányelv a Szövetségi Egészségügyi Minisztériumban, a Szövetségi Élelmezésügyi, Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztériumban, a Szövetségi Gazdasági Minisztériumban és a Szövetségi Igazságügyi Minisztériumban, mielőtt azt nyilvánosságra hozzák és hatályba léptetik. Ez azt jelenti, hogy a fenti minisztériumok az elfogadott irányelveket ugyan nem változtathatják meg, de hatályba lépésüket megakadályozhatják. Ez egy jelentős beavatkozás az Élelmiszerkönyv Bizottság önállóságába és hatáskörének korlátozását jelenti. Ezen előírás módosítása ezért igen aktuális.

Valójában azonban csak 1974-ben nem léptették hatályba az Élelmiszerkönyv Bizottság által elfogadott alkoholmentes üdítőitalokra vonatkozó irányelveket, de időközben az üdítőitalok új irányelvei is megjelentek és hatályba léptek.

A Német Élelmiszerkönyv jelenleg 24 irányelvből áll, melyek közül néhányat időközben hatályon kívül helyeztek, mert az adott szakterületeken az Európai Bizottság irányelveket adott ki. Az élelmiszerkönyvi irányelveket módosításokkal és kiegészítésekkel folyamatosan aktualizálják. Az Élelmiszerkönyv Bizottság 30 év óta azonban nem tudta elfogadtatni a húsról és hústermékekre vonatkozó irányelveket, bár a Hús és Hústermékek Szakbizottság a legnagyobb szakbizottság.

A forgalmazhatóság feltételeinek leírásához az irányelvekben általában a következő jellemzőket rögzítik: jelölés, előállítási vagy kinyerési eljárások, felhasznált nyersanyagok, szokványos adalékanyagok, szükséges és nem kívánatos alkotórészek, analitikai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok. Utóbbiakat gyakran nagyon hiányosan lehet csak leírni, ezért az a következő időszak egyik legfontosabb fejlesztendő területének tekintendő.

Az analitikai jellemzők közül megemlíthetők a következők: zsírok és olajok sav- és peroxidszáma; tea- és teaszerű termékek szárazanyagtartalma, extrakt-

tartalma és ásványisó-tartalma; pácolt készítmények víztartalma; felvágottfélék kötőszövetmentes fehérjetartalma, húsfehérje-arány, szárazanyag- és adalékanyag-tartalom százalékban. A kötőszövetmentes fehérjetartalom meghatározására szolgáló módszer kidolgozás alatt áll.

Nehézségek mindig akkor lépnek fel, ha nincs elegendő vizsgálati adat, amelyek reprezentatívak és statisztikailag megbízhatók. Azok a minták, amelyeket a hatósági élelmiszerfelügyelet vizsgál, nagyobb-részt gyanú alapján kerülnek vizsgálatra, és ezért ezek inkább egy „negatív választékot” képviselnek; az élelmiszerelőállítók vizsgálati eredményei viszont nem mindig igazán reprezentatívak. Ilyen esetekben az élelmiszerfelügyeletet célszerű megkérni, hogy az ún. tervezett minták megfelelő sorozatvizsgálatát végezzék el.

Nem tartozik az Élelmiszerkönyv feladatai közé az adalékanyagok felhasználásának és jelölésének szabályozása. A megtévesztés elkerülésére ugyanakkor javaslatokat lehet tenni, amire példa az ún. formában főtt hústermék. Az élelmiszerek minőségmegőrzési időtartama sem a forgalmazhatóság kérdése, hanem tudományos ismeretekre és gyakorlati tapasztalatokra nyugvó döntés. A Német Élelmiszerkönyv nem tartalmazza a vizsgálati módszerek leírását sem. A Német Élelmiszertörvény 35 §-a szerint a hivatalos élelmiszeranalitikai módszereket egy több kötetből álló Módszerkönyvben gyűjtik.

Honnan erednek a kezdeményezések új irányelvek kidolgozására?

1. Gyakori javaslattevő a rendeletalkotó, tehát maga a Szövetségi Egészségügyi Miniszter, ha a rendeletek helyett inkább az irányelvek jelentik a jobb, a rugalmasabb megoldást. Példa erre a fagylaltokra vonatkozó irányelv és a kidolgozás alatt álló tésztafélék irányelve. Mindkettő korábbi rendeleteket pótol.
2. Az élelmiszerelőállítók és -forgalmazók szintén gyakori kezdeményezők, különösen akkor, ha a német forgalmazási feltételeket az Európai Unió országaiban pontosan dokumentálni kell, példa erre a sörre és a hidegsalátákra vonatkozó irányelv, melyek jelenleg kidolgozás alatt állnak.
3. A Német Élelmiszerkönyv Bizottság saját hatáskörben szintén előterjeszthet javaslatokat, ha célszerűnek látszik, hogy a piacon forgalmazott termékcsoportok közül egyesek jobban áttekinthetők legyenek. Példa erre a burgonyából készült termékek irányelve, valamint a kenyérre és péksüteményekre vonatkozó irányelv.

A Német Élelmiszerkönyv jogi jelentősége

Az irányelvek objektív szakértői véleménynek tekinthetők, melyek nagy tekintélyt vívtak ki maguknak. Jelentőségük alig marad el a jogi normákétól. Azonban hiányzik a kötelező jogerő. Nem tartalmaznak kötelező jellegű ajánlásokat vagy tiltásokat, jogszabályokat nem módosítanak és nem is helyettesítenek és természetesen hatályon kívül sem helyezhetnek. Mint minden szakértői vélemény, bírósági felülvizsgálat alá tartozik. Ha azonban egy bíró az irányelvektől eltér, akkor azt ítéletében alaposan meg kell indokolnia. Eddig csak egyetlen ilyen eset ismeretes.

Bármely élelmiszerelőállító, -forgalmazó vagy -importőr olyan élelmiszert is forgalomba hozhat, melynek tulajdonságai az Élelmiszerkönyvben leírtaktól eltérnek. Természetesen ezt az eltérést kielégítő módon jelölni kell, amennyire ez a fogyasztó védelmében szükséges. Ide sorolható például a csökkent érték vagy az utánzás is.

1. A kereskedelmi akadályok kívánatos lebontását az irányelvek nem érintik, mert semmilyen abszolút forgalombahozatali tilalmat nem mondhatnak ki. Ez azt jelenti, hogy nem akadályozzák meg olyan élelmiszerek behozatalát, melyek jellemzői az abban leírtaktól eltérnek. Ez a tény különösen fontos, mert minden élelmiszerjogi előírás, amely kötelező norma jellegű, az EGK 83/189 számú irányelv 1. cikkelyének 9. pontja szerint bejelentésre kötelezett műszaki előírás. Ezek bevezetése pedig jelentős nehézséggel jár és hosszú időt vesz igénybe. Mégis megpróbálják a német cégek újra és újra külföldi partnereiken keresztül az Európai Bizottság részére hihetővé tenni, hogy az irányelvek kereskedelmi akadályokat jelentenek. A Szövetségi Kormány az Európai Bizottság részére viszont egyértelműen deklarálta, hogy az irányelvek nem bejelentés-kötelezettek, mert nem érik el a kötelező norma szintjét.
2. Az említett kölcsönös elismerés azt feltételezi, hogy az érintett élelmiszereket az „anyaországban” jogszerűen állítják elő és forgalmazzák. Exportőreink számára ugyanakkor a Német Élelmiszerkönyv irányelvei nagyon jelentősek, mert a külföldi élelmiszerfelügyelet és a többi tagország bíróságai számára, beleértve az Európai Bíróságot is, a Németországban érvényes jogszerű előállítást és forgalmazhatóságot dokumentálják és felülvizsgálhatóvá teszik.

Külföldi cégek, amelyek Németországba kívánnak szállítani, a Német Élelmiszerkönyvből tudják meg, hogy milyenek a Németországban érvényes forgalmazási feltételek és melyek a szokásos jelölések az élelmiszerek nagy

választékánál, amelyek a jogszabályokban nincsenek rögzítve. Ezáltal felismerhetik termékeik eltérőségét a hasonlítható német termékektől és gondoskodhatnak az alkalmazandó helyes jelölésről. Így védik fogyasztóikat a megtévesztéstől, de az élelmiszergazdaságot is a tisztességtelen verseny torzító hatásaitól. A gyakorlat bebizonyította, hogy a Német Élelmiszerkönyv az Európai Közös Piacon a német élelmiszerek többségére vonatkozóan a forgalmazhatóság kézikönyvének fontos funkcióját betölti.

A jövőbeni feladatokról szólva a Német Élelmiszerkönyv Bizottság 1998-ban két plenáris ülést fog tartani, hogy azokon több irányelvet, valamint módosításokat és kiegészítéseket fogadjon el. 1998 végén egy kinevezési periódus zárul le, ami azt jelenti, hogy a Bizottság több tagja befejezi munkáját és újakat fognak kinevezni. A jelenlegi elnök (Coduro professzor) is befejezi 30 éves tevékenységét ebben a Bizottságban, amiből 10 éven keresztül az elnöki funkciót töltötte be .

1998 őszén egy találkozóra kerül sor az Osztrák, a Magyar és a Német Élelmiszerkönyv Bizottság képviselői részvételével, amelynek helyszíne Bonnban lesz. Bizonyára sok hasznos gondolat kerül terítékre, és eredményes lesz a tapasztalatcsere. Nem az a cél azonban, hogy egy Európai Élelmiszerkönyv jöjjön létre, hanem minden ország tartsa meg specialitásainak széles palettáját, ami bizonyára nem lehet akadálya a szoros együttműködésnek.

Abban a törekvésben, hogy a tagállamok élelmiszerellenőrzését egységesítsék és hatékonyra tegyék, különböző új prioritásokat és súlypontokat alakítottak ki. Néhányat közülük érdemet itt megemlíteni.

1. Jelenleg abból kell kiindulni, hogy mindenekelőtt az élelmiszerelőállítók és az -importőrök nagy felelősséggel viseltetnek és semmilyen fáradságot nem kímélve biztosítsák azt, hogy az általuk előállított, illetve importált élelmiszerek az érvényes előírásoknak megfeleljenek, mert ezáltal teljesítik ún. „gondossági kötelességüket”. Ennek érdekében vagy nekik kell a szükséges vizsgálatokat végrehajtani, vagy megbízást kell adniuk az erre felhatalmazott laboratóriumoknak azok elvégzésére. Az élelmiszerfelügyelet rendszeresen ellenőrzi ezen vizsgálatokról készített feljegyzéseket, adatokat stb., valamint a élelmiszerek receptúráit, az alapanyagokat, a felhasznált adalékanyagokat és az alkalmazott technológiai eljárásokat. Miután azonban sok előállítónál ezeket az

adatokat leggyakrabban elektronikus adathordozókon tárolják, szükségessé vált, hogy az állami ellenőrző személyzet az elektronikus adatfeldolgozással részleteiben is megismerkedjen. Ez Németországban nem kevés nehézséget okozott. Különleges szakismeretek szükségesek az előállítók által egyre gyakrabban alkalmazott HACCP rendszer (veszélyelemzés kritikus szabályozási pontok) szakmai felülvizsgálatánál. A felügyeleti tevékenység ilyen jellegű átalakulása, ami az előállítók és importőrök gondossági kötelezettségének felülvizsgálatára irányul, ugyanakkor ahhoz vezetett, hogy a korábbiaknál kevesebb hatósági mintát kell venni.

2. Annak biztosítására, hogy az élelmiszerfelügyelet ne legyen megkerülhető, valamennyi élelmiszert, amely a Közösségből kiszállításra kerül, azonos módon kell vizsgálni és ellenőrizni, mint a belföldön fogalomba kerülő termékeket. Ez eddig nem így volt és ezért egyúttal egy jelentős volumenű pótlólagos feladatot jelent.
3. Az Európai Unión belül kialakított „figyelmeztető rendszer” rendkívül jól bevált. Igen gyorsan és bürokráciamentesen működik, jelentősen hozzájárulva a fogyasztók egészségvédelméhez. Ha egy tagállamban megállapítják, hogy egészségre ártalmas élelmiszer került a piacra akkor az Európai Bizottságon keresztül valamennyi tagállam jelzést kap, s ez alapján a nemzeti élelmiszerfelügyelet azonnal megkezdi a mintavételt és a vizsgálatokat. Röviddel ezelőtt például egy tagállamban megállapították, hogy az Indiából és Iránból származó pisztácia-szállítmányok erősen aflotoxin-szennyezettek, melyek ezután az Európai Unió valamennyi országában alapos vizsgálat tárgyát képezték és a veszélyt teljes körűen elhárították. Az eredmények összehasonlíthatósága érdekében rövid idő alatt kidolgoztak egy közösségi mintavételi eljárást és a mintamennyiséget tételenként egységesen 30 kg-ban határozták meg.
4. Néhány év óta az Európai Bizottság ajánlására koordinált élelmiszerfelügyeleti programokat hajtanak végre a tagországokban. Ezek valóban szükségesnek látszanak, hogy a Belső Piac megfelelő módon működjék. Ezeknél a programoknál a súlypont a közösségi előírások betartására, a közegészségügy védelmére, a fogyasztói érdekek védelmére és a tisztességes kereskedelmi gyakorlat feltételeinek betartatására irányulnak. Németországban évek óta működtetnek különböző monitoring programokat, melyek

egyidejű végrehajtása az egyes országokban olyan információkat adhatnak és olyan tapasztalatokhoz vezetnek, amelyek az élelmiszerfelügyeletek számára nagyon hasznosak. Miután a tapasztalatok azt mutatták, hogy a harmadik országból behozott diófélék gyakran aflatoxinnal szennyezettek, egy tagország azt javasolta, hogy 1998-ban a földimogyoró- és pisztácia-szállítmányokat aflatoxinra vizsgálják meg. Ezen közösségi programok célja arra is irányul, hogy ezt az új eljárást a harmadik országokból behozott élelmiszerek ellenőrzésére általánosan és konkrétan kipróbálják, valamint egy teljes körű áttekintést adjanak a kérdéses élelmiszerek szennyezettségéről és intézkedési javaslatot tegyenek a behozatalra vonatkozólag a tagországok számára.

5. Az egyes tagállamokban kapott vizsgálati adatok összehasonlíthatóságának elengedhetetlen feltétele az is, hogy a felügyelet laboratóriumai a „Helyes Laboratóriumi Gyakorlat” alapján dolgozzanak és egy működő minőségbiztosítási rendszer álljon minden esetben rendelkezésre. Ezért szükségessé vált, hogy a vizsgáló laboratóriumok mindegyikében egy minőségbiztosítási szakember foglalkozzon ezzel a feladattal, aki ezzel teljes mértékben le is van terhelve.

Még egy utolsó gondolat, ami az egyes tagországok kölcsönös ellenőrzési tevékenységét érinti. A nemzeti élelmiszer törvényekbe olyan előírásokat kellett felvenni, melyek alapján az egyes tagországok hatóságai és ellenőrei kölcsönös hatósági segítséget nyújtanak egymásnak mindenekelőtt akkor, ha megelőző intézkedésekről vagy az előírások megsértésének kivizsgálásáról van szó. Ennek megfelelően az illetékes hatóságok a másik tagország illetékes hatóságainak minden olyan tényt továbbítanak, amelyek az érintett tagországban az ellenőrzéshez szükségesek. Ez magában foglalja a vizsgálati adatok és az üzemi belső feljegyzések átadását is. Ha azonban mindezek nem kielégítőek a probléma megoldásához, akkor a tagországok és az Európai Bizottság szakértői az érintett tagállam hatósági tisztviselőinek kíséretében közös ellenőrzést végeznek. Ahhoz, hogy ilyen közös akciók sikeresek legyenek, elkerülhetetlen az ellenőrző személyzet és a tudományos szakértők kölcsönös cseréje, valamint a megfelelő továbbképzés is. Ezen célok megvalósításánál azonban a nyelvi nehézségek komoly akadályt képeznek, melynek leküzdése hosszabb időt vesz igénybe.

Az 1997. évi zöldség-gyümölcs export minőségellenőrzés főbb eredményei és megállapításai

Németh Lajos

Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály

Érkezett: 1998. április 30.

A zöldség-gyümölcs export minőségellenőrzésével összefüggő kötelező vizsgálatokat a 22/1993. (VII. 1.) FM rendelet alapján végezték. 1997-ben a 3467 vizsgálat során 33.915 tonna áru került tételes ellenőrzésre, amelyből 3466 tételt kapott bizonyítványt a vizsgálatra kijelölt 10 megyei (fővárosi) állategészségügyi és élelmiszer ellenőrző állomás erre felhatalmazott ellenőreitől. Az ellenőrző hálózat maximum 3000 tételre tervezett kapacitását a vizsgált tételek száma így 1997-ben is meghaladta, és a feladat teljesítése csúcsidőszakban nehézségeket okozott.

A vizsgált áru mennyiségét cikkenkénti bontásban az 1. táblázat tartalmazza.

A termékek közül a paprika (1034 tétel), a szilva (752), a fokhagyma (304), a spárga (242), a fejeskáposzta (188), a csemegeeszőlő (94), a cseresznye (82), a körte (67) és az alma (67) voltak a jelentősebbek. Az előző évhez képest lényegesen kevesebb volt a vizsgált vöröshagyma, alma, kajszi és burgonya exporttételek száma nagyobb volt viszont a szilva és a paprika mennyisége. Érdeemes megemlíteni a vöröshagyma vizsgált tételszámainak alakulását az előző években: 1995-ben 939, 1996-ban 780, 1997-ben 47 tétel. Az ellenőrök jelentős mennyiségben, 374 esetben vizsgáltak különböző cikkekből álló, vegyes összetételű árut.

A vizsgálatok 37 %-át Bács-Kiskun megye, 29 %-át Csongrád megye, 13 %-át Szabolcs-Szatmár-Bereg megye végezte.

A tételek 3%-át kifogásolták az ellenőrök az előírásnak nem megfelelő minőségű áru vagy a hibás jelölés miatt. Egy egyéb ok miatt megghiúsult szállításnál szakvéleményben kellett rögzíteni a megghiúsulás okát. A gyakorlatban azonban sokkal több az észlelt hiányosság, melyeket azonban az ellenőr szóbeli tájékoztatása alapján azonnal orvosolnak. A minőségi hibák kijavítása, illetve a hiányosságok pótlása után - egy tétel kivételével - az áru minden esetben kiszállításra került.

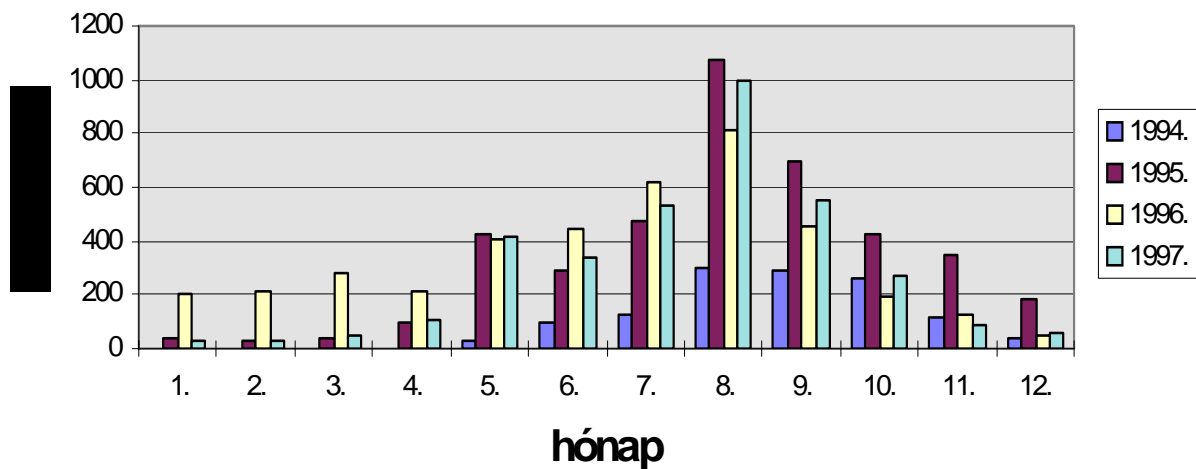
1. táblázat: A 22/1993.(VII.1) FM rendelet alapján végzett zöldség-gyümölcs export minőségellenőrzésbe vont áruk mennyisége 1997-ben

Termék megnevezése	Vizsgált árumennyiség	
	tonna	%
Alma	937,3	2,76
Burgonya	600,0	1,77
Csemegeszőlő	273,0	0,80
Cseresznye	630,0	1,86
Egyéb	647,0	1,91
Fokhagyma	1548,5	4,57
Görögdinnye	814,7	2,40
Kajszi	513,5	1,51
Káposzta	1821,6	5,37
Karfiol	28,0	0,08
Kínai kel	355,3	1,05
Körte	1193,0	3,52
Paprika	6753,5	19,91
Paradicsom	21,2	0,06
Saláta	6,2	0,02
Spárga	876,6	2,58
Szamóca	0,4	0,00
Szilva	12734,0	37,55
Vegyes rakomány	3194,0	9,42
Vöröshagyma	902,8	2,66
Zöldbab	59,4	0,18
Összesen	33914,5	100,00

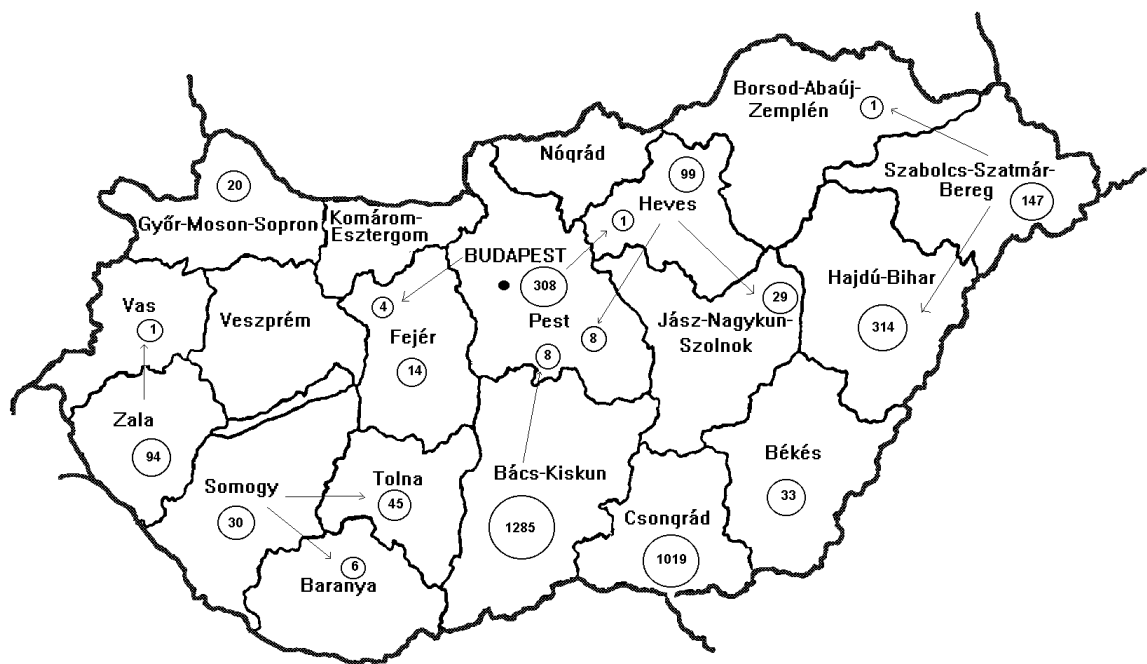
Az elmúlt négy évben végzett zöldség-gyümölcs vizsgálatok havonkénti alakulását az 1. ábra mutatja. Az év minden hónapjában volt exportvizsgálat. Szezonális időszaknak a májustól-szeptemberig tartó öt hónap mutatkozott, augusztusi kiemelkedő csúccsal.

Azok közül a megyék közül, ahol az Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás nincs a vizsgálatra kijelölve, jelentős számú exportvizsgálatra került sor, így Hajdú-Bihar (314 tétel), Tolna (45 tétel) és Jász-Nagykun-Szolnok (29 tétel) megyében. A kijelölt állomások saját és nem a saját megyéiben végzett vizsgálatait a 2. ábra mutatja. A megyék

közötti jelentős eltérések jelentik azt is, hogy az egyes ellenőrök által végzett vizsgálatok száma nem ritkán nagyságrendileg különböző.



1. ábra: A zöldség-gyümölcs vizsgálatok számának havonkénti alakulása



2. ábra: A kijelölt állomások vizsgálati területei

Az exportszállítások fő iránya Ausztria és Németország, kisebb mennyiségben a skandináv államok. Ugyanez volt a tendencia a korábbi években is. Igen jelentős a Németországba irányuló szilva, paprika és a spárga szállítmányok mennyisége. Ausztriába kerül a fokhagyma és a csemegeszőlő export zöme, nagyobb mennyiségben paprika és szilva, valamint spárga. Finnországba szállítják a körte és a hajtattott káposzta legnagyobb részét.

2. táblázat: A vizsgált kertészeti termékek exportja célország szerinti bontásban

Termék	Európai Unió										Egyéb országok												Mind-
Országjel	A	D	NL	I	F	GB	FIN	S	DK	Ösz- szes	SK	CH	Ba	Ro	SLO	N	HR	Bo	CZ	PL	M	Össze- -sen	össze- -sen
alma	4	8	4				35			51	15										1	16	67
burgonya										0	3			15								18	18
csemegszőlő	92	1						1		94												0	94
cseresznye	40	21	3	10			5	1		80					2							2	82
fokhagyma	166	9	2	20	3	13	39	41		293	11											11	304
görögdinnye	1									1	37		2		1							40	41
kajszi	41	17								58												0	58
káposzta	36					2	67	27		132	55			1								56	188
karfiol							3	4		7												0	7
kínai kel	3	1				14	6	9	3	36												0	36
körte	4	1	7	5			51			68												0	68
meggy										0												0	0
őszibarack										0												0	0
paprika	233	660				1	11			998	20	1			8		1	1	4	1		36	1034
paradicsom		2						93		2	1											1	3
saláta	6									6												0	6
spárga	99	108				0	14	19		240		1				1						2	242
szamóca	1									1												0	1
szilva	136	531	16			0	53	10		746	2		2		1							5	751
uborka										0												0	0
vöröshagyma	3	28								31	6			10								16	47
zöldbab						8				8												0	8
vegyes	42	124	1	1		1	25	42		236	134	1		3								138	347
egyéb	2								3	2	35											35	37
Összesen	909	1511	33	36	3	39	309	247	6	3090	319	3	4	29	12	1	1	1	4	1	1	376	3466
%	26,2	43,6	1,0	1,0	0,1	1,1	8,9	7,1	0,2	89,2	9,2	0,1	0,1	0,8	0,3	0	0	0	0	0	0	10,8	100

A vizsgálat csak az EU tagországokba kiszállítandó termékekre kötelező, mégis volt igény 376 esetben (11 %) nem EU tagországokba (Svájc, Norvégia, Szlovákia, Csehország, Lengyelország, Románia, Horvátország, Szlovénia, Bosznia, Málta, Balti-államok) szállított zöldség-gyümölcs megvizsgáltatására is. Kiemelkedő ebből a szempontból a szlovák export aránya, aminek kétharmadát a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrző Állomás vizsgálati körzetéből adták fel.

A tapasztalatokról

A vizsgálatok kötelező jellegének érvényesülését nagyban segíti, hogy a vámszervek a kilépéskor megkövetelik az exportvizsgálati bizonyítványok meglétét.

Általános probléma a hibás, hiányos vagy a nem szabvány (előírás) szerinti jelölés. A külföldi visszajelzések nagy része is ezekre vonatkozik.

Típusesetek, melyek 1997-ben gyakran előfordultak:

1. Az előírás (szabvány) szerinti 4-6 információ a göngyöleg egyazon oldalán (a gyakorlat szerint a homlokfalán) legyen elhelyezve. Nem megfelelő a jelölés, ha az előírt információk a karton különböző oldalán találhatók.
2. Az exportőr vagy a csomagoló neve mellett egyértelműen fel kell tüntetni annak címét is. Sok esetben ezen adat lemarad vagy hiányosan kerül feltüntetésre. Nem jó, ha az exportőr úgy gondolja, hogy a nevében levő jelölés, pl. „Budapest” vagy tevékenység-megjelölés, pl. „Export-Import, Ungarn-Budapest” helyettesíti a cég hivatalos címét. A gyakorlatban elfogadható a postai levélcíme is. A lényeg az, hogy beazonosítható és valamilyen módon elérhető legyen az exportáló cég.
3. A Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásainak kétharmada megköveteli a címkén a fajtanév feltüntetését is. A külföldről reklamált esetek zöménél 1997-ben pl. kajszi és szőlő fajtajelölés hiányzott.

A karton homlokfalára pótlólag rábélyegeztetik vagy ráíratják az ott nem szereplő, de szükséges információt. A külföldi kifogások egyrésze részlegesen hiányolja a jelölést (pl. a tételre vonatkozóan). Nyilvánvaló, hogy a feladóhelyen palettázott árun utólag már nem minden göngyöleg javították ki a hibát.

4. Ismét megmutatkozott az a probléma, hogy az ún. „kirakós bélyegzők” használata esetén a betűk kiesése miatt a jelölés előbb-utóbb hiányossá válik, így a címke nem tartalmazza a szükséges adatokat. Ebben az esetben az a megoldás, hogy az exportálók olyan címkéket és kartonokat

gyártassanak, amelyeken alapvetően előírászerű a jelölés, az esetleg mégis szükséges bélyegzést pedig a palettázás előtt végezzék el.

Főbb termékenkénti értékelés

Zöldpaprika: Folyamatosan – áprilistól-októberig – került kiszállításra. Az elkövetkező években felfutás várható Szeged térségében.

Fokhagyma: A kiszállítás mennyiségét jelentősen csökkentette a betakarítás időszakában az esőzés miatt bekövetkezett minőségromlás. Több esetben fordult elő minőségi és jelölési probléma. Néhány esetben II.o.-ba történő átminősítés vált szükségessé.

Káposzta: Kevés ingadozással évente közel azonos mennyiség kerül exportra. Jelentős minőségi problémák nem voltak. Laza fejek, sárguló levelek fordultak elő.

Vöröshagyma: A csapadékos időjárás, valamint a növényvédelemi problémák miatt bekövetkezett nagymérvű minőségromlás (belső romlás) sok tételt már eleve alkalmatlanná tett exportra. Az őszi szállítások is elmaradtak emiatt, valamint a hirtelen felszökött termelői ár következtében.

Cseresznye: A tavaszi fagykár következtében kevesebb áru termelt. A korai fajták repedés, a Germersdorfi fajta cseresznyelégység kártétele miatt néhány esetben exportra alkalmatlanná vált.

Spárga: A tavaszi rossz időjárás miatt későn kezdett hajtani, így az értékesítés átlagosan nyolc hetes időszaka négy hétre csökkent.

Szilva: 1997-ben is igen nagy mennyiségben került exportra. A „Csacsaki Najbolja” fajtánál továbbra is gondot okozott a magrepedés, a húsbarnulás és a belső mézgásodás. Szinte minden tételben – eltérő mértékben – megtalálható a betegség tünete.

Kajszi: A tavaszi fagykár következtében a termés mennyisége igen csekély volt. A minőséggel is problémák voltak, mivel a tavaszi szeles idő miatt a gyümölcsök ágdörzsöltek, homokvertek lettek. Egyes fajtáknál napégés jelentkezett.

Csemegeszőlő: A nagy mennyiségben szállított fajta, a Chasselas. Héjbarnulása okozott gondot, ami részben fajtajelleg, de emiatt mégis kaptunk reklamációt Ausztriából.

Előfordultak vegyes kamionok is. Ezekben két vagy többféle árut szállítottak. Gondot okozott a több helyen történő rakodás, valamint a többféle áru összeállításából eredő várakozás.

Reklamációk, külföldi visszajelzések

Az osztrák, finn és német minőségellenőrző szervezetektől rendszeresen kaptunk visszajelzéseket a magyar zöldség-gyümölcs szállítmányokkal kapcsolatos kifogásokról (3. táblázat). Összesen 40 db érkezett. A legtöbb esetben a jelölés hiányossága vagy helytelen jelölés, néhány esetben belső romlóhiba (húshiba szilvánál, alma húsbarnulása), szőlőnél külső héjhiba volt a reklamáció oka.

3. táblázat: A minőségellenőrző szervezetektől kapott visszajelzések az észlelt hibákról és az intézkedésekről

Termék (db tétel)	A hiba jellege	Intézkedés	Reklamáló ország			
			A	D	FIN	Össze- sen
Spárga	romlás, rozsdabetegség, barnulás, üregesedés, enyhén nyitott fejek, torzulás			4		4
Szilva	fajtamegjelölés hiánya, barnulás, romlás alak és héjhiba	átirányítás		7		7
Alma	húsbarnulás, szennyezett, torz				1	1
Fokhagyma	hiányzó osztályba sorolás	újrjelölés	1			1
Kajszi	héjhiba, húsbaható romlás, hiányzó jelölés	újraválogatás	4	1		5
Kínai kel	jelölés hiánya	újrjelölés	1			1
Paprika	hiányzó jelölés, torz, héjhiba, piszkos, romlás	újrjelölés, más országba továbbítás	6	8		14
Saláta	hiányzó osztályba sorolás	újrjelölés	1			1
Szőlő	héjhiba, élettani betegség, romlott, foltbetegség, mérethiba, húsbaható romlás, hiányzó jelölés	átválogatás	5			5
Hagyma	romlás, szennyezett, hiányzó méret-jelölés			1		1
Összesen			18	21	1	40

Hibaarányok

A 18 osztrák, a 21 német és az 1 finn visszajelzés az 1997. évi 3466 bizonyítvánnyal ellátott tétel 1,1 %-a. (1996-ban 2 % volt). Az ellenőrzés bevezetése előtti évek 15% feletti kifogásolási arányához képest ez további jelentős pozitív változás. Ezen jelzések szerint szállítmány visszaküldésére nem került sor. A zöldség-gyümölcs termékek romlandósága miatt a hibák

teljes kiküszöbölése nem lehetséges, a reklamációk mintegy kétharmada viszont a jelölési hiányosságokra - vagy azokra is - vonatkozott.

Bevételek

A gyümölcs és zöldség minőségének vizsgálata az év első felében a 4/1996. (I.26.) FM rendelettel módosított 11/1994. (III.22.) FM rendelet alapján vált díjkötelessé. Évközben változott a jogszabály és az 55/1997. (VIII.14.) FM-IKIM-NM-PM rendelet a díjfizetés rendjét lényegesen megváltoztatta azzal, hogy a korábbi jelentős eltéréseket okozó közlekedési költség tényleges elszámolása megszüntetésével egységesítette a díjakat.

Az egyes állomásokat összehasonlítva - a korábbinál kisebb mértékű, de továbbra is - eltérő tételenkénti bevételek jelentkeztek, ami az évközi változás, a megyék eltérő földrajzi adottságai, illetve az export eltérő áruszerkezete és szállítási rendje miatt nyilvánvaló.

Következtetések, további feladatok

Már a jelenlegi helyzetben is halaszthatatlan az ellenőrzésre kijelölt Állomások körének bővítése (pl. Hajdú-Bihar, Tolna és Jász-Nagykun-Szolnok megyével) és a leterheltséget is figyelembe véve az ellenőrök létszámának növelése (pl. Bács-Kiskun és Csongrád megyében). Az ellenőrzés rendje és létszáma 1993-ban az akkori becslések szerinti 3000 tételre számolva alakult ki. Mindezen feladatokat az import-ellenőrzések kialakításával egyidejűleg célszerű megoldani.

Az új ellenőrök szakmai felkészítését is el kell végezni. Az ellenőrök rendszeres képzését, a szakmai ismeretek folyamatos bővítését és karbantartását is biztosítani kell. Különösen fontos lesz az egységes értelmezés, ha az ellenőrzés az import termékekre is kiterjed. Mivel ezen ellenőrzés döntően nem műszeres vizsgálatokra épül, nincs laboratóriumi akkreditálás, nincsenek összehasonlító vizsgálatok, rendkívül fontos az egységes szemlélet kialakítása az ellenőrzés során, amihez megfelelő minőségű és jól szemléltető szakmai anyagok szükségesek.

Számunkra a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak közismertté válásához, egységes szemléletű alkalmazásához - mint minden országban - igen nagy segítséget jelenthetnek az OECD Scheme kiadványai, melyek beszerzése, a fontosabbak lefordítása és hazai kiadása a gyümölcs és zöldség termelésének, az áru előkészítésének és a minőségellenőrzés EU-szabályok szerinti végzésének elengedhetetlen feltétele. A kiadványok beszerzése megkezdődött. Hazai kiadásukat az FVM Gyümölcs-Zöldség EU Harmonizációs Munkacsoportjának akcióprogramja tartalmazza.

Megjegyzendő, hogy Lengyelország már megkezdte ezen OECD füzetek lengyel nyelvű kiadását.

Nemzetközi viszonylatban is rendszeres a felkészítés. A lengyel zöldség és gyümölcs minőségellenőrök számára az Egyesült Királyság Mezőgazdasági, Halászati és Élelmezésügyi Minisztériuma szakmailag illetékes minőségellenőrző szervezetének oktatói közreműködésével tartottak tanfolyamot. Az angol ellenőrző szervezet oktatási részlege emellett 1997. júniusában Angliában (Chessingtonban) tartott nemzetközi továbbképzést ezen a szakterületen. Ezen kívül Cipruson, Jersey-ben, Észak-Írországbán, továbbá Szlovákiában - Nyitrán - is tartottak hasonló típusú tanfolyamot. Az angolok amerikai tanfolyamokon is részt vesznek. A német ellenőrök két évente megrendezik a Nemzetközi Geisenheimi Tanácskozást.

A folyamatos felkészülést az is indokolja, hogy az Európai Unió jogi szabályozásában, a 2200/96. piacsabályozásról szóló rendelet megjelenésével a minőségi előírások felülvizsgálata beindult. A friss fogyasztásra szánt zöldség és gyümölcs minőségi előírásai közé több új termék (sárgadinnye, görögdinnye, avokádó) is bekerült. Emellett több meglévő előírást (fokhagyma, paradicsom, vöröshagyma) módosítottak. Az - oktatáshoz használt - diák bemutatásával az érintett szakemberek részére szakmai továbbképzésre és konzultációra került sor hazai előadókkal.

Az EU minőségszabályozásának erősítése egyidejűleg az ellenőrzés területén is intézkedést igényel. Az új vagy módosított előírások a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásaként történő átvezetése, illetve kiadása folyamatban van. A következő szezonban azonban előállhat az a helyzet, hogy az EU követelményei és a kötelező magyar előírások nem azonosak. Ebben az esetben az EU-ba irányuló export ellenőrzését nyilvánvalóan a megváltozott követelményrendszer figyelembevételével kell elvégezni, azaz a célország előírásait kell iránymutatónak tekinteni az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény 16. § (2) bekezdésével összhangban.

Hosszabb távon az ellenőrzés fokozatos kiterjesztésével biztosítani kell a belső piac védelmét a nem megfelelő termékektől. Az ellenőrzésnek el kell látnia az intervenciós feladatokhoz kapcsolódó minőségi előírásoknak való megfelelés igazolását is. Végül soron, ha EU tagságunk esetén annak határai kitolódnak, át kell vennünk az EU-ba történő beléptetést, az ahhoz kapcsolódó ellenőrzést és a ma még osztrák ellenőrzési kötelezettségek döntő többségét.

Az MTA Élelmiszertudományi Komplex Bizottságának állásfoglalása

A szakmai hozzáértés fontosságáról az élelmiszerbiztonsági rendszerek megvalósítása és működtetése során

Az élelmiszerek biztonságossága világszerte egyre nagyobb jelentőséget kap mind a fogyasztóknak az élelmiszerek által okozott megbetegedésektől való védelme, mind a korlátozások nélküli nemzetközi élelmiszer-kereskedelem elősegítése érdekében.

A nemzetközi gyakorlatban az élelmiszerek biztonságosságának elérésére a HACCP (Veszély Elemzés és Kritikus Szabályozási Pontok) módszerét tekintik a leghatékonyabb eszköznek. A nemzetközi szervezetek, testületek, szakmai szövetségek (pl. FAO, WHO, WTO, ILSI), az élelmiszertudomány, az élelmiszeripar, az élelmiszerkereskedelem és a vendéglátás képviselői egyetértenek abban, hogy a HACCP módszer eredményes alkalmazásához elengedhetetlenül szükséges az élelmiszerek előállításával, forgalmazásával, az ételek fogyasztására való elkészítésével kapcsolatos élelmiszertechnológiai, higiéniai, mikrobiológiai, toxikológiai, táplálkozástudományi, élelmiszergépészeti stb. ismeretek és ipari, üzemi tapasztalatok rendszerezett módon való felhasználása oly módon, hogy az a gyakorlatban alkalmazható, egyszerűen kivitelezhető, szakmailag helyes megoldásokat adjon az élelmiszerbiztonság elérésére.

A módszer alkalmazásának öröndetes hazai terjedése kapcsán fel kell hívni a figyelmet arra, hogy az élelmiszer-előállítás szakmai kérdéseit csak szakmai hozzáértés alapján szabad kezelni. A HACCP alapelvek szerint a szakmai ismereteket többek között vezetési, rendszerszervezési elvek felhasználásával kell feldolgozni, de a szervezési módszertan nem választható szét a tudományos és műszaki ismeretektől, mivel a veszélyelemzés és a veszélyek megelőzésére, kiküszöbölésére, elfogadható szintre csökkentésére hozott intézkedések helytállóságát, de az ezt működtető rendszer megfelelőségét is csak a szakmai tartalom értékelése alapján lehet elbírálni.

Alapvető követelmény, hogy az adott élelmiszerre mindig egyedileg kell meghatározni a lehetséges veszélyeket és a szabályozásukra szolgáló módszereket, intézkedéseket - figyelembe véve a termék jellegét, az alkalmazott feldolgozási technológiát és az üzemi környezet hatásait -,

valamint a veszélyek előfordulását reálisan kell értékelni, felhasználva a kockázatelemzés módszerét és a szakmai tudományos ismereteket.

Ehhez ismerni kell:

- a felhasznált nyers-, alap-, adalék- és csomagolóanyagok tulajdonságait, az azokra jellemző, hozzájuk kapcsolódó veszélyeket, figyelembe véve a kutatások, például az adalékanyagok, a genetikailag módosított anyagok, az allergén anyagok, az új technológiai és tartósítási eljárások, a szennyező anyagok kimutatása és eltávolítása, a vizsgálati módszerek, az új kórokozó mikroorganizmusok stb. kutatása terén elért újabb eredményeket,
- a technológiákat és az általuk elérhető tartósító, veszélycsökkentő hatásokat, a szabályozási módszereket, teljesítőképességük korlátait és a szabályozás hibáinak következményeit,
- az adott iparág vagy ételkészítési folyamat speciális szakmai részleteit,
- a HACCP rendszer előfeltételét jelentő jó gyártási/jó higiéniai gyakorlat (GMP/GHP) követelményeit,
- a HACCP módszertant,
- az adott üzemi körülmények között, az adott technológia alkalmazása mellett rendelkezésre álló lehetséges eszközöket.

A rendszerek szakmai alkalmasságát a veszélyelemzés, a szabályozás, a felügyelet megfeleléségét, a kritikus határértékek helyességét, a helyesbítő tevékenységek alkalmasságát szakmai szempontból rendszeresen értékelni kell már a HACCP rendszer megvalósítása során, és meg kell határozni a technológiával, feldolgozási módszerekkel, élelmiszerbiztonsági szabályozással szemben támasztott pontos gyakorlati teljesítmény követelményeket.

A HACCP rendszerek hatékonyságát és eredményességét szakmai alapon lehet elbírálni. Mind a szakmai alkalmasság és helyesség elbírálása, mind a tevékenységeknek a HACCP terv szerinti végrehajtásának és a működés hatékonyságának felülvizsgálata és értékelése a nemzetközi gyakorlatban kialakult szemlélet és jogi szabályozás szerint elsősorban az ipar saját feladata. A szakmai tartalom helyességének és a veszélymegelőző rendszer eredményességének és hatékonyságának felülvizsgálatát, értékelését végző személyeknek kellő szakmai ismeretekkel kell rendelkezniük ahhoz, hogy hozzáértő döntéseket tudjanak hozni. Ennek érdekében

- általános élelmiszertechnológiai és élelmiszertudományi ismeretekkel, áttekintéssel kell rendelkezniük,
- ismerniük kell az adott terméket, a technológiát és a folyamat jellegzetességeit és lehetséges hibáit,

- képeseknek kell lenniük a lehetséges veszélyek felismerésére és értékelésére, a szabályozó intézkedések hatékonyságának elbírálására,
- az adott iparágban gyakorlati tapasztalatokkal kell rendelkezniük,
- ismerniük kell az iparág üzemi gyakorlatában a szakma által elfogadottnak tekintett jó gyártási gyakorlat/higiéniai gyakorlat módszereit és követelményeit, valamint az élelmiszerekre vonatkozó törvényeket, előírásokat,
- alkalmasnak kell lenniük a HACCP terv segítségével elérni kívánt élelmiszerbiztonsági célok és teljesítmény-követelmények értékelésére,
- rendelkezniük kell HACCP módszertani és élelmiszerbiztonsági rendszer-felülvizsgálati tapasztalatokkal.

A magyar élelmiszerek sikeres szerepléséhez a nemzetközi és hazai piacokon bizonyítani kell, hogy a szakmai jellegű döntéseket megfelelő ismeretekkel rendelkező személyek hozzák kellő megfontolás után. Ennek érdekében az ipar, a tudomány, az élelmiszerellenőrzéssel és fogyasztó-védelemmel foglalkozó szakemberek szoros együttműködésére van szükség.

A HACCP rendszerek kellő szakmai ismeret nélkül végzett külső felülvizsgálata, igazolása, esetleg tanúsítása nem segíti a rendszerek működéséért felelős vállalatokat az élelmiszerbiztonsági követelmények megfelelő teljesítésében és saját, tudatos felelősségvállalásuk bizonyításában. A szakmai tartalom helyességének és a megvalósult gyakorlat eredményességének elbírálására alkalmazott ipari önellenőrzés helyett a rendszerszervezési szempontokat előtérbe helyező HACCP felülvizsgálat vagy tanúsítás az európai élelmiszeriparban jelenleg általánosan elfogadott helyes gyakorlattól eltérő szemléletet képvisel, ennek következtében a remélt marketing előnyök helyett a vállalat, vagy az iparág szakmai hitelességét is megkérdőjelezheti.

Az MTA Élelmiszertudományi Komplex Bizottsága felkéri az élelmiszertudomány és élelmiszeripar területén működő szakembereket, hogy tegyenek meg minden erőfeszítést a szakmailag helyes ismeretek érvényesítése és a helyes szakmai gyakorlat megvalósítása érdekében.

Budapest, 1998. június 12.

Az MTA Élelmiszertudományi Komplex Bizottsága

Beszámoló

„A kiváló minőségű és a hagyományos különleges tulajdonságú élelmiszerek megfelelőségének tanúsítása és az eredet megjelölése” témájú szakmai rendezvényről

Az élelmiszerelőállítás és -forgalmazás területén egyre élesebbé váló verseny a piacok, illetve a fogyasztók meghódításaért új módszereket követel a termelőktől és a forgalmazóktól egyaránt. Az Európai Unió – amelyhez reményeink szerint 2002 körül csatlakozhatunk – e téren is jó példával jár elől: Brüsszelben már a ‘90-es évek elején olyan rendeleteket alkottak, amelyek biztosítják az arra érdemes termékek eredet-megjelölésének és földrajzi jelzésének védelmét, valamint a hagyományos különleges tulajdonság tanúsítását. Nem kell különösebben bizonyítani, hogy a mai túlkínálati piacokon a fogyasztók szemében jelentős versenyelőnyre tesz szert a valamilyen megkülönböztető jellel ellátott termék. Az 1998. március 19-i egynapos szakmai rendezvény arra kívánta ráirányítani az érdeklődők figyelmét, hogy hasonló törekvések Magyarországon is jelentkeznek, mivel nekünk is alapvető érdekünk a kiváló minőségű és különleges sajátosságokkal bíró termékek megkülönböztetett védelme.

Az Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottság (EOQ MNB), a Magyar Élelmiszerminősítő Társaság és a Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet (KÉKI) – a Magyar Községi Agrármarketing Centrum támogatásával – 1998. március 19-én közös szervezésben tartotta meg a fenti témájú egynapos konferenciát. Napjaink élelmiszergyártói, feldolgozói és forgalmazói számára – amint az a minden előzetes várakozást messze felülmúló érdeklődésen is látszott – nélkülözhetetlenek a kiváló minőséggel és az eredetvédelemmel kapcsolatos információk, mivel a nálunk is egyre élesedő piaci versenyben nem kevés előny származik abból, ha egy élelmiszer jó hírnévvel rendelkezik, illetve ha valamilyen hagyomány kapcsolódik hozzá vagy előállításának földrajzi területéhez.

A konferencián elhangzott előadások a következő 3 témakör szerint csoportosíthatók:

1. Az 1/1998. (I.12.) FM számú rendelet megteremti a jogi alapot a kiváló minőségű és a hagyományos különleges tulajdonságú élelmiszerek megfelelőségének tanúsításához, létrehozva az élelmiszerek kiváló minőségének új rendszerét. A jogalkotók mindent megtettek annak érdekében, hogy a megkülönböztető minőségi jel bel- és külföldön

egyenként eleget teghessen a növekvő nemzetközi verseny és a fogyasztói tudatosság erősödése által diktált elvárásoknak.

2. Az EU rendszerét honosító, a védjegyek és a földrajzi árujelzők védelméről szóló törvényhez kapcsolódó magyar kormányrendelet tárcaközi egyeztetése befejeződött, a rendelet időközben megjelent. Ez a rendszer az élelmiszerek mellett a borokra is kiterjed majd. A rendelet célja, hogy az egy-egy tájegységhez vagy földrajzi helyhez kötődő hagyományos, eddig is jó hírnévnek örvendő termékünk nemzetközi védelmét és piaci értékének növelését egyaránt biztosítsa. Az érintetteknek pontosan tisztában kell lenniük az eredetmegjelölés és a földrajzi jelzés közötti különbséggel, a védelem bejegyzésének kritériumaival és az eljárás rendjével, valamint a védett termékhez kapcsolódó jogosultságokkal.
3. Az élelmiszerekkel összefüggő hagyományokat leginkább talán Franciaországban értékelik és ápolják. Így francia szervezetek kezdeményezésére és vezetésével folytatódik az az Euroterroirs Program, amely az EU tagállamaiban létező tradicionális élelmiszerek leírásának összegyűjtését végezte el olyan céllal, hogy – széleskörű propagálás és a turizmusba való bekapcsolás útján – piaci produktummá változtassa azt. Az Euroterroirs Program szervezői a munkát az EU tagságra esélyes országokra, mindenek előtt Magyarországra is ki akarják terjeszteni.

A következőkben részletes ismertetést kívánunk adni a konferencián elhangzott előadásokról, valamint a konzultációk során feltett fontosabb kérdésekről.

Történeti visszatekintés és a téma jelentősége

Amint arra **Dr. Molnár Pál**, a KÉKI tudományos tanácsadója, az EOQ MNB elnöke bevezetőjében rámutatott: a konferenciának különleges aktualitást kölcsönöznek a fejlett nyugati országokban egyre inkább megnyilvánuló tendenciák. Így például a Német Agrármarketing Centrum reprezentatív felmérést végzett annak kiderítésére, hogy vajon mit preferálnak leginkább a fogyasztók. Míg a megkérdezettek 1993-ban a termékek, szolgáltatások minőségét tették az első helyre, addig az utóbbi években egyre inkább a harmadik (független) fél általi tanúsítás vette át a vezető szerepet. Ebben az a fogyasztói hozzáállás jut kifejezésre, hogy a fogyasztók rendkívüli mértékben megbíznak a mindenféle lobby érdekeltségektől mentes szakértői testületek értékítéletében. Várható, hogy ez a tendencia rövid időn belül Magyarországon is felerősödik.

Folláth Györgyné, az FM Élelmiszeripari Főosztály vezetője rövid üdvözlő beszédében arra a kérdésre adott választ, hogy mi teszi napjainkban különösen időszerűvé az élelmiszerek kiváló minőségének és hagyományos különleges tulajdonságainak tanúsítását:

1. A KGST feloszlásával és a hatalmas keleti piac kiesésével exportunk nagymértékben visszaesett, ami nem utolsósorban termékeink nem megfelelő minőségi színvonalára irányította rá a figyelmet. Az utóbbi években azonban némi javulás tapasztalható ezen a területen, így 1997-ben a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek együttes export árbevétele már megközelítette a 3 milliárd dollárt.
2. A szigorodó hazai életkörülmények következtében tovább folytatódik a belföldi kereslet mérséklődése, bár kedvező tendenciaként már megkezdődött a reálbér lassú emelkedése. Ennek ellenére 1997-ben további 6,3%-al csökkent a hazai fogyasztás.
3. A Brüsszelben 1991. december 16-án aláírt, a Magyar Köztársaság és az Európai Községek, illetve azok tagállamai közötti társulás létesítéséről szóló Európai Megállapodás (lásd: 1994. évi I. törvény) alapján megkezdődtek a konkrét – s várhatóan igen kemény – tárgyalások hazánk EU csatlakozásáról, amire legkorábban 2002/03-ban kerülhet sor. Addig egész gazdaságunknak – azon belül természetesen az élelmiszergazdaságnak is – fel kell készülnie a minden eddiginél élesebb piaci versenyre nem csak Európában, hanem itthon is, tekintettel a javak és a szolgáltatások szabad áramlására. Nyilvánvaló, hogy ilyen farkastörvények közepette csak úgy maradhatunk fenn, ha áruink kiváló minőséggel és hagyományos vagy egyéb specifikus tulajdonságokkal rendelkeznek.

Élelmiszereink és agrártermékeink piaci pozícióinak erősítésére hozták létre 1996-ban a Magyar Községi Agrármarketing Centrum Kht. (AMC) szervezetet is.

A Hungarikumok értelmezése és védelme

Dr. Rácz Endre osztályvezető (FM Élelmiszeripari Főosztály) ismertette a magyar élelmiszerek minősége, hagyományos és különleges tulajdonsága, valamint földrajzi származása EU-konform tanúsításának biztosítására irányuló törvényhozási és jogszabály-alkotási erőfeszítéseket. A kiváló minőségű és a hagyományos különleges tulajdonságú élelmiszerek megfelelőségének tanúsításáról szóló 1/1998. (I.12.) FM számú rendelet (amelyet a földművelésügyi miniszter – az Élelmiszertörvény 27.§-ának (10) bekezdésében foglalt felhatalmazás alapján – az ipari, kereskedelmi és

idegenforgalmi miniszterrel egyetértésben adott ki) 1998. április 1-én lépett hatályba. E régen várt rendelkezés 2.§ a) pontja így definiálja a kiváló minőség fogalmát:

„Az élelmiszer egy vagy több minőségi jellemzője a vonatkozó jogszabályokban, továbbá a Magyar Élelmiszerkönyv előírásaiban és irányelveiben előírtnál lényegesen jobb.”

A b) pont szerint a hagyományos különleges tulajdonság definíciója pedig a következő:

„Az élelmiszer előállításához felhasznált hagyományos nyersanyagokból, a hagyományos előállítási módból és összetételből eredő olyan tulajdonság, amely az élelmiszert világosan megkülönbözteti más, hasonló élelmiszerektől. Az élelmiszer külső megjelenése, továbbá bármely olyan tulajdonsága, mely eredete, földrajzi származása vagy kizárólag valamely technológiai újítás következménye, nem tekinthető ilyen tulajdonságnak.”

Külön tanúsító védjegye a hagyományos különleges tulajdonságnak van (8.§ c) pont, illetve Melléklet). A kiváló minőség tanúsítására időközben szintén megszületett a megkülönböztető minőségi jel, azaz tanúsító védjegy. Ennek kialakítása, illetve az élelmiszerek kiváló minősége tanúsítására szolgáló működési szabályzat kidolgozása – 5.§ (1) – ugyancsak elkészült. Az eddig használatos két minőségi jel (KÁF=Kiváló Áruk Fóruma és REKMAT=Rendszeresen Ellenőrzött Kiváló Magyar Termék) ugyanis nem váltotta be a hozzá fűzött reményeket, hatékonyságuk csekély, ami miatt a REKMAT már meg is szűnt. A REKMAT jelet már elnyert termékek azonban egy gyorsított, egyszerűsített eljárással megkaphatják majd az újonnan kialakított jel viselési jogát.

Itt igen röviden emlékeztetni kell arra, hogy a minőségi jelekkel kapcsolatos fenti változások tulajdonképpen magának a minőségfogalomnak a változását jelzik. Kezdetben hosszú ideig az északi és a germán eredetű technicista szemlélet uralkodott, amely a minőséget kizárólag számokkal - objektíven kifejezhető paraméterként - definiálta. Később, a piacgazdaság előretörése és a fogyasztó igényeinek, elvárásainak középpontba állítása más megközelítést is eredményezett: a minőség fogalmába egyre inkább kezdték beleértetni a nem számszerűsíthető, emocionális értékeket (tetszetősség, küllem, feldolgozottsági fok, vevőszolgálat, érzékszervi sajátosságok, hírnév, ismertség stb.) is. Innen már csak egy lépés vezet a termékekkel kapcsolatos földrajzi tájhoz,

történelmi jelleghez és egyéb hagyományokhoz kapcsolódó fogyasztói preferenciák felméréséhez és kereskedelmi célú kihasználásához.

A „Hungarikumok” kifejezést már régóta használják olyan specális magyar élelmiszerek megnevezésére, mint a gyulai kolbász, a kalocsai paprika, a kecskeméti barackpálinka, a makói hagyma, a szabolcsi alma, a szatymazi őszibarack, a szegedi szalámi vagy a tokaji bor és még hosszan folytathatnánk a sort. Ilyen nemzeti specialitások természetesen minden országban szép számmal akadnak, ezért – tekintettel várható EU tagságunkra is – különösen fontos ezen termékek jogi védelmének biztosítása. Maga az Európai Unió jó példával járt elől ezen a területen a következő 3 közösségi jogszabály megalkotásával:

- A mezőgazdasági termékek biotermeléséről, illetve az arra vonatkozó jelölésekről szóló 2092/91. sz. EGK rendelet;
- Az eredetmegjelölés és a földrajzi jelzés (megnevezés) védelméről szóló 2081/92. sz. EGK rendelet, valamint
- A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek speciális jellegének (különleges tulajdonságok) tanúsításáról szóló 2082/92. sz. EGK rendelet.

Ebbe a sorba illeszkedik az ún. Euroterroirs (Európa Vidékei) Program is, amely a tradíciókat nagymértékben őrző és ápoló Franciaországból indult ki a kilencvenes évek elején. Ez a program a hagyományos, tájjellegű élelmiszerek leírásainak összegyűjtésére és jegyzékbe foglalására terjed ki az EU egész területén, sőt újabban a szervezők igyekeznek bevonni ebbe a munkába az EU tagságra legesélyesebb országokat, így hazánkat is. Az FVM irányításával még az idén megkezdődnek nálunk az erre irányuló konkrét munkálatok, amelyek részletesebb ismertetésére később visszatérünk.

Az említett EU-rendeletek, illetve az Euroterroirs Program között elsősorban a védelem szintjében tapasztalható különbség. A 2081/92. sz. rendelet az eredetvédelemre koncentrál: azt határozza meg, hogy milyen élelmiszert lehet egy bizonyos régióhoz (ország, tájegység, esetleg konkrét település) tartozónak tekinteni. Itt a védelem nem csupán a szigorúan rögzített termékleírás szerint előállított terméket, hanem a „védett területen” működő termelőt is megilleti. Ezzel szemben a 2082/92. sz. rendelet a különleges, hagyományos tulajdonság tanúsítására koncentrál: a szükséges definíciók megadása mellett egységes tanúsítási eljárást, egységes jelet és egységes ellenőrzési módszert határoz meg. A védelem tárgya itt a rögzített termékleírás szerint előállított termék. Az Euroterroirs

Program viszont egyáltalán nem biztosít jogi védelmet: itt „csupán” az egyes európai tájegységek hagyományos élelmiszereinek kevésbé szigorú kritériumok alapján történő összegyűjtéséről, jegyzékbe foglalásáról van szó, amit azután különféle célokra (marketing, idegenforgalom, oktatás) használnak fel. Látható tehát, hogy a védelem szintje az említett sorrendben csökken, amit az érintett jelek eltérő marketing értéke indokol.

Az előzőek tükrében nem kell különösebben indokolni, hogy a speciális magyar élelmiszerek, a Hungarikumok európai szinten is egyre nagyobb fontosságra tesznek szert. Az 1995. évi XC. törvény – közismert nevén az Élelmiszer-törvény – 27.§ (10) bekezdés előírta, hogy miniszteri rendeletben kell pontosan meghatározni a hagyományos magyar élelmiszerek (Hungarikumok) körét. Ez a rendelet azonban nem született meg és várhatóan a jövőben sem kerül kiadásra. Nem arról van itt szó, hogy képtelenek lennénk speciális élelmiszereink kiválasztására és védelmének biztosítására, éppen ellenkezőleg: annyira fontosak számunkra ezek a termékek, hogy nem lehet egyetlen rendelettel egyszer s mindenkorra megalkotni a Hungarikumok listáját. Sokkal inkább ugyanazon EU-konform törvényi kereteket kell Magyarországon is létrehozni, amelyek – a fejlett nyugat-európai gyakorlattal megegyezően – minden időben biztosítják a Hungarikumok helyes kiválasztását, regisztrálását, védelmét és átlátható ellenőrzését.

Ezt a „paradigma váltást” a szemléleti megközelítések gyökeres változása tette lehetővé. Előtérbe került ugyanis a piaci, marketing szemlélet: mi igen büszkék vagyunk speciális magyar élelmiszereinkre és jól tudjuk, hogy a túlkínálattal jellemezhető nemzetközi és hazai piacokon igen nagy értéket képviselnek. Megbecsülésükre, védelmükre tehát a mai időkben fokozott szükség van. A rendszerváltozással együtt megváltozott nálunk az állam szerepe is: már nem „diktál”, azaz rendeleti úton szabályoz, hanem különböző jogi eszközökkel előkészíti a Hungarikumok jegyzékének létrehozását és megteremti a jegyzékbe kerülés rugalmas feltételeit.

Különös hangsúllyal kell itt kezelni az EU-konformitás kérdését. A jegyzékbe felvett speciális magyar élelmiszereket jobban megismerik a fogyasztók nem csak itthon, hanem külföldön is. Ezt elsősorban az teszi lehetővé, hogy a Hungarikumok is bekerülnek a nemzeti specialitások kezelésére létrehozott komplex európai rendszerekbe, ami megfelelő piacra jutási alkalmat és ismeretséget teremt termékeink számára. Az egyes Hungarikumok felvételét a listára, azaz a „Hagyományos Különleges Tulajdonságú Élelmiszerek Jegyzékébe” – 7.§ (5) – maguk a termelők

kezdeményezik a tanúsítási kérelem és a termékleírás benyújtásával az AMC-hez, majd a törvényes feltételek teljesítése esetén, a megfelelő társadalmi kontroll biztosításával az FM – tehát az állam – gondoskodik az adott termék bejegyzéséről, valamint a bejegyzés tényének a Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Értesítőben való közzétételéről.

A földrajzi árujelzők fogalma

A védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény célja többek között az áruk és a szolgáltatások megkülönböztetésén alapuló versenyfeltételek erősítése, végső soron a fogyasztók tájékoztatásának biztosítása és a magyar piacgazdaság fejlődésének előmozdítása. E célok elérése teszi szükségessé a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmát, mely utóbbi kategórián belül a törvény 103.§-a az alábbiak szerint tesz különbséget a földrajzi jelzés és az eredetmegjelölés között:

- (1) A földrajzi jelzés valamely táj, helység, kivételes esetben ország neve, amelyet az e helyről származó – a meghatározott földrajzi területen termelt, feldolgozott, illetve előállított – olyan termék megjelölésére használnak, amelynek különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője lényegileg ennek a földrajzi származásnak tulajdonítható.
- (2) Az eredetmegjelölés valamely táj, helység, kivételes esetben ország neve, amelyet az e helyről származó – a meghatározott földrajzi területen termelt, feldolgozott, illetve előállított – olyan termék megjelölésére használnak, amelynek különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője kizárólag vagy lényegében az adott földrajzi környezet, az arra jellemző természeti és emberi tényezők következménye.

A fenti fogalommeghatározások teljes konformitást mutatnak a 2081/92. sz. EGK rendelet definícióival. A földrajzi jelzés (PGI=Protection of Geographical Indication) esetében nem mutatható ki szoros és egyértelmű kapcsolat valamely termék és az adott régió (terület) között, ezzel szemben az eredetmegjelölés (PDO=Protection of Designation of Origin) sokkal szigorúbban („kizárólag vagy lényegében”) megköveteli az ilyen jellegű kapcsolatot. Az idézett Védjegytörvény 121.§ (1) b) pontja alapján időközben kihirdetésre került kormányrendelet (tárgya: a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzői oltalmának részletes szabályozása) teljes mértékben átveszi ezt a terminológiát.

Végső soron mik tartoznak tehát a Hungarikumok közé?

1. A földrajzi árujelzők (PGI, PDO) viselésére jogosult termékek a Védjegy törvény és az új kormányrendelet alapján.
2. A tanúsított és jegyzékbe sorolt hagyományos különleges tulajdonságú termékek az 1/1998. (I.12.) FM sz. rendelet alapján.
3. Az Euroterroirs Program keretében lajstromozott termékek.

A fenti sorrend a marketing érték és a védelem fokának csökkenését is jelzi.

A kiváló minőségű és a hagyományos különleges tulajdonságú élelmiszerek megfelelőségének tanúsítása

Dr. Gaál Béla, az AMC ügyvezető igazgatója előadásában hangsúlyozta, hogy a külföldi fizetőképes piacokon jelentkező túlkínálat miatt a legtöbb árucsoportban egyre élesedik a konkurenciaharc. A fejlett európai országok (Ausztria, Egyesült Királyság, Francia-, Német- és Olaszország) különböző marketing módszereket és intézményrendszereket eszelnek ki az agrárium piaci szereplésének támogatására, illetve saját termelőik jó piaci pozícióinak biztosítására. Nálunk Magyarországon éppen ilyen céllal jött létre az Agrármarketing Centrum (AMC): nevezetesen azért, hogy marketing eszközökkel, eurokonform módon javítsa hazai termékeink piaci pozícióját és árfekvését, továbbá, hogy – különösen a 2002 körül várható csatlakozásunk után – gondoskodjék a belpiac megfelelő védelméről. Hasonlóan más fejlett országok agresszív agrármarketing tevékenységéhez, a védelem legfontosabb eurokonform eszközei a minőségjel, a márka, a védjegy és az eredetjel köré csoportosíthatók. Ezek az eszközök általában találkoznak a fogyasztói preferenciákkal is, hiszen a vásárlót elsősorban a termék minősége, összetétele és az emberi egészségre gyakorolt hatása, valamint az élelmiszer-biztonság érdekli.

Ma még a vásárló a magyar termékeken nem igen talál minőség- vagy eredetjelet. Az elmúlt évtizedekben voltak ugyan ilyen irányú kezdeményezések (KÁF, REKMAT), ezek azonban a verseny hiánya, a pénzsűke, a nem megfelelő menedzselés és más okok miatt nem váltották be a hozzájuk fűzött reményeket. Az 1993-ban létrehozott REKMAT jelet például minden próbálkozás ellenére sem sikerült kiszélesíteni az ipari termékekre is, azt kizárólag élelmiszerek viselik. Így nem véletlen, hogy a tulajdonos Ipari, Kereskedelmi és Idegenforgalmi Minisztérium (IKIM) a REKMAT jel megszüntetéséről határozott.

Az AMC jelenlegi legfontosabb feladata olyan új magyar minőségi védjegy kialakítása, amely csak az élelmiszerekre vonatkozik, valamint

amit bel- és külföldön egyaránt elfogadnak. A tervek szerint ez a védjegy nemsokára megjelenik majd, tanúsítva egyes magyar termékek kiváló voltát és biztosítva azok piaci részesedésének növelését. A védjegy bel- és külföldi menedzselése természetesen komoly anyagi ráfordításokat igényel. Az előzetes számítások szerint idén 30, jövőre mintegy 100 millió forintot kell reklám- és kampánycélokra fordítani. A munka azonban jól halad, mivel szigorú szakmai és tudományos ismeretekre alapozva kialakult a garanciát adó követelmény-rendszer is. Most olyan logo megtervezésére van napirenden, ami a termékek kiváló minőségét és magyar jellegét egyaránt kifejezi. A kiírt pályázat keretében 37 javaslat érkezett a logóra, a végleges jel kiválasztása a következő 3 lépésben történik:

- a) egy 30–40 fős zsüri előszelekciót végez;
- b) általános zsürizés;
- c) a Földművelésügyi Minisztérium vezetői döntést hoznak egyetlen minőségi védjegy kiválasztása mellett.

A védjegy kiválasztása időközben megtörtént, bejegyeztetése folyamatban van. A rendszer működésétől a következő előnyök és üzenetek várhatók el:

1. Termelői oldal: ráérezve a védjegy által piacra jutásban és árban biztosított versenyelőnyökre, a termelők minél nagyobb számban pályázzanak annak elnyerésére.
2. Kereskedelmi/forgalmazó oldal: részesítse előnyben a logót viselő pl. a nagy élelmiszerláncokba való bekerülésnél és szervezzen különféle PR-, marketing- és reklámakciókat a forgalom növelésére.
3. Fogyasztói oldal: a vevők befolyásolása és orientálása kapaszkodók (megfelelő jelölés, kampányok) biztosításával, melyek eredményeképpen belföldön is legyen presztízsük a kiváló magyar termékeknek.

Gyaraky Zoltán, a Fővárosi Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrző Állomás főmérnöke előadásában – az 1/1998. (I.12.) FM számú rendelet alapján – röviden ismertette a kiváló minőségű és a hagyományos különleges tulajdonságú élelmiszerek megfelelőség-tanúsítására kidolgozott rendszert. Mivel a legjobb magyar termékek védelme és piacképességének biztosítása érdekében feltétlenül szükség van a minőség- és eredettanúsító védjegy alkalmazására, először is az alapfogalmakkal kell tisztában lennünk. A tanúsítás fogalmán az arra felhatalmazott szerv azon tevékenységét értjük, melynek során az előírt követelmények teljesítése szempontjából vizsgálja az egység (termék, szolgáltatás, rendszer, laboratórium stb.) alkalmasságát. Ha a vizsgálat pozitív eredménnyel zárul,

akkor a követelmények teljesítését az arra jogosult szerv tanúsítással és a védjegy- használat engedélyezésével igazolja.

A továbbiakban a termékek, azon belül is az élelmiszerek tanúsításával foglalkozunk. Maga a megfelelőség-tanúsítás 2 nagy területre, úgymint szabályozott és nem szabályozott vagy piaci szegmensre osztható. A szabályozott területen belül is megkülönböztethetjük a minden termékre jogszabály által kötelezően előírt követelményeket (a fogyasztó egészségének, biztonságának és érdekeinek védelme), valamint a nem kevésbé fontos, de általában mégsem kötelező egyéb feltételeket (pl. a nemzetgazdasági célok elősegítése és a termelők érdekeinek védelme).

Hazánkban a kiváló minőségű élelmiszerek (és egyéb termékek) megfelelőség-tanúsítását a védjegyek és a földrajzi árujelzők alkalmazásáról szóló 1997. évi XI. törvény szabályozza. A Védjegy törvényben leírtak élelmiszerekre való lebontását – az 1995. évi XC. sz. Élelmiszer törvényben foglalt egyéb előírásokkal összhangban – a földművelésügyi miniszter 1/1998. (I.12.) FM számú rendelete valósítja meg. A jogalkotók a terméktanúsításról szóló MSZ EN 45000-es szabványsorozat előírásait is figyelembe vették.

Mit tanúsít tehát a védjegy?

Először is azt, hogy az adott termék Magyarországon készült. Biztosítja továbbá a fogyasztót arról, hogy a terméket rendszeresen ellenőrzik; ezáltal ésszerű megalapozottsággal elvárható, hogy a termék kiváló minőséggel rendelkezik, a fogyasztó egészségére nézve semmiféle kockázatot nem jelent és mindenben megfelel a meghatározott általános és szakágazati követelményeknek (1. táblázat és 1. ábra).

Az 1/1998. (I.12.) FM sz. rendelet értelmében tanúsított hagyományos különleges tulajdonságú élelmiszerek saját jóváhagyott termékleírásuknak való megfelelőségét rendszeresen ellenőrizni kell (11.§). Az ellenőrzést az alábbi szervek végzik:

1. Megyei (Fővárosi) Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrző Állomások,
2. Borok esetében az Országos Borminősítő Intézet (OBI),
3. Fogyasztóvédelmi Felügyelőségek.

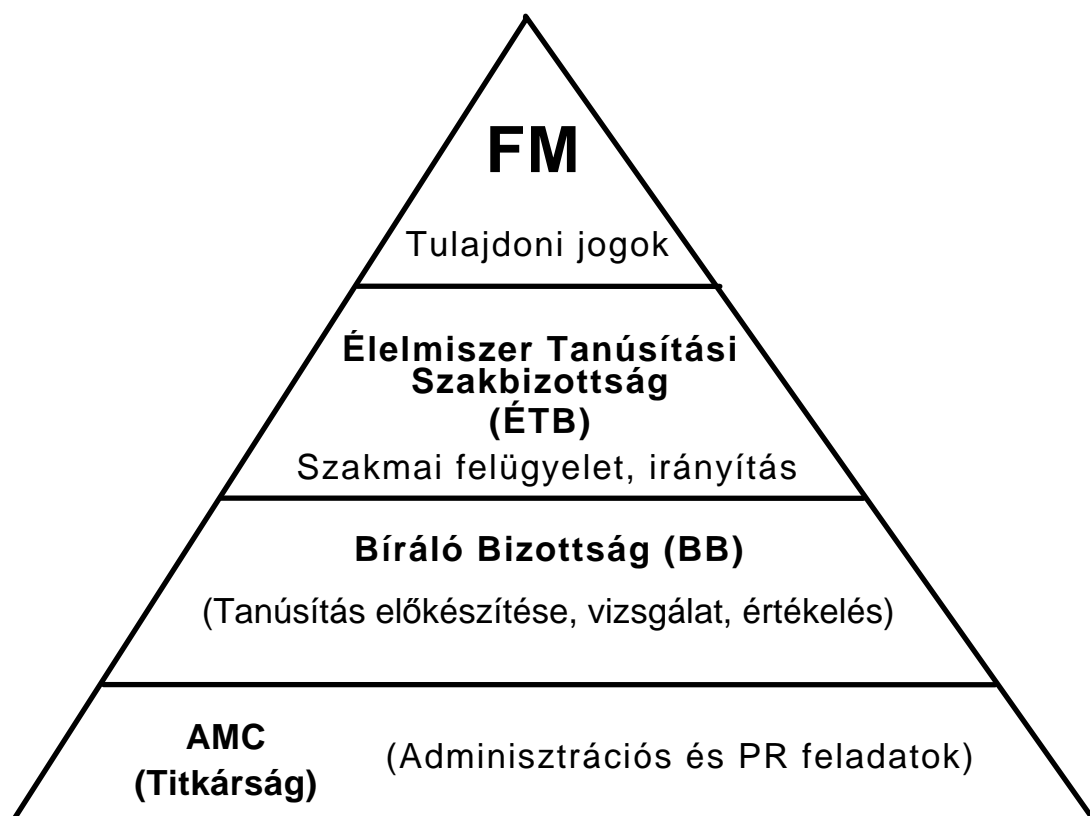
A termékleírástól való eltérés észlelése esetén az említett szervek a következő intézkedéseket foganatosíthatják:

1. Felszólítás a hiányosságok/eltérések kiküszöbölésére.

2. Az előállítás vagy az import ideiglenes (max. 6 hónapos) felfüggesztése.
3. Az előállítás, illetve az import megtiltása.

1. táblázat: A tanúsítás elvi sémája az 1/1998 (I.12.) FM sz. rendelet alapján

Pályázó	A kérelem és termékleírás benyújtása.
AMC (Titkárság)	Adminisztrációs ellenőrzés, továbbítás a Bíráló Bizottság részére, az ÉTB ülés előkészítése.
Bíráló Bizottság	Vizsgálat, értékelés, tanúsítás előkészítése, utóellenőrzés.
Élelmiszer Tanúsítási Szakbizottság	Tanúsítási döntés a következők szerint: <ul style="list-style-type: none"> • a tanúsítási jogosítvány kiadása és a védjegyhasználat engedélyezése; • a tanúsítási jogosítvány kiadásának elutasítása • további vizsgálatok és ellenőrzések előírása.
FVM	<ul style="list-style-type: none"> • A tanúsított termék adatainak felvétele a „Hagyományos Különleges Tulajdonságú Élelmiszerek Jegyzékébe” és a Magyar Élelmiszerkönyvbe. • Közzététel a Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Értesítőben. • A benyújtott fellebbezési kérelmek elbírálása.



1. ábra: A tanúsítási rendszer hierarchiája az 1/1998. (I.12.) FM sz. rendelet alapján

Az ellenőrzést az arra jogosult szervek évente legalább 2 alkalommal végzik. Fogyasztói panaszok vagy egyéb jelzések beérkezése esetén azonban nem tervezett, egyedi ellenőrzésre is sor kerülhet.

Kérdésekre válaszolva **Dr. Gaál Béla** részletesen ismertette a létrehozandó új magyar minőségi védjegy bel- és külföldi menedzselésének költségeit (30, illetve jövőre mintegy 100 millió forint). Előzetes legtöbb ráfordítást a rendszer kiépítése, továbbá a szakértői csoportok és bizottságok létrehozása és azok működtetése igényel. A szakmai közvélemény tájékoztatása érdekében kiterjedt közönségszolgálati (PR) tevékenységet kell folytatni (reklámkampányok, külföldi akciók, nyomdai kiadványok, konferenciák, katalógusok), ami nagy költségigénnyel jár.

Tekintettel arra, hogy a REKMAT jel elnyerése szintén igen szigorú feltételekhez volt kötve, az azt már elnyert termékek egy gyorsított, egyszerűsített eljárás során megkaphatják az új minőségi védjegy viselésének jogát. További előnyt jelent, hogy 1998-ban az eljárás még költségtérítés nélkül lefolytatható. A REKMAT jel használata egyébként a dokumentációban szereplő időpontig az eredeti feltételek szerint érvényes

Élelmiszerek eredet-megjelölése

A következő 3 előadó az élelmiszerek eredet-megjelölésének speciális kérdéseivel foglalkozott. **Dr. Sümeghy Pálné**, a Magyar Szabadalmi Hivatal (MSZH) főosztályvezetője méltatta a Földművelésügyi Minisztériummal kialakult jó együttműködést. A több éve folyó EU harmonizáció keretében, a 2081/92 EGK számú rendelet honosítása érdekében még az 1995. évi Élelmiszer törvény hatalmazta fel a kormányt az eredet-megjelölés és a földrajzi jelzések védelméről szóló rendelet elkészítésére. Ez a felhatalmazás később változatlan formában átkerült a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló ún. Védjegy törvény (vagyis az 1997. évi XI. törvény) hatáskörébe. A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmát részletesen szabályozó új kormányrendelet alapját a Védjegy törvény 121.§-a (1) bekezdésének b) pontjában foglalt felhatalmazás képezi. A védjegy eljárások általános szabályait és az MSZH hatáskörét ugyancsak a Védjegy törvény tartalmazza. Megemlítendő még, hogy a földrajzi árujelzők oltalmát most először foglalták törvénybe Magyarországon.

Különféle kezdeményezések persze már azelőtt is születtek e téren, sőt, több mint 1 évszázados múltra tekintenek vissza. Az ipari tulajdon oltalmáról szóló 1883-as Párizsi Uniók Egyezmény fogható fel az iparjogvédelem első nemzetközi dokumentumának, amely a „származási jelzéseket” (ma ezeket eredet-megjelölésnek hívjuk) az ipari tulajdon tárgyaként sorolja fel, lehetővé téve a hamis származási jelű termékek lefoglalását. Hazánk 1907. óta tagja az Uniók Egyezménynek.

Az idők folyamán bizonyos témakörökben (pl. a hamis, megtévesztő jelölések elleni harc) mellékegyezmények is létrejöttek. Az 1958. évi, de Magyarországon csak 1982-ben kihirdetett Lisszaboni Megállapodás már önállóan foglalkozik az eredet-megjelölések nemzetközi lajstromozásával és kölcsönös védelmével, összekapcsolva az adott földrajzi környezetet az onnan származó termék minőségével. Kimondja továbbá, hogy a valamely ország, táj vagy helység nevét magában foglaló eredet-megjelölést kizárólag az onnan származó, meghatározott termékek jelölésén lehet alkalmazni. Az oltalom feltétele a Genfi Nemzetközi Irodánál történő lajstromozás. A termelési és emberi kultúrát, valamint a hagyományokat ötvöző eredet-megjelölés nem válhat a termék szokásos elnevezésévé vagy fajtanevévé. (Figyelemre méltó, hogy a Lisszaboni Megállapodás fogalmai és szóhasználata nagymértékben hasonlít az új magyar szabályozás alapját képező 2081/92. sz. EGK számú rendeletéhez.)

Különböző okokból kifolyólag (részletes kritériumrendszer és termékleírás hiánya, nem kielégítő ellenőrzési rendszer) a Lisszaboni Megállapodás képtelen volt megfelelő védelmet biztosítani az eredet-megjelölések számára. Talán ennek tulajdonítható, hogy mindössze 17 ország csatlakozott az egyezményhez, melynek keretében 26 magyar eredet-megjelölés élvez oltalmat.

Az élet azonban nem áll meg és napjaink túlkínálati piacai, az egyre élesedő nemzetközi verseny, a fogyasztóvédelem, valamint a magyar termékek jó hírnévének erősítése aktuálissá teszi a földrajzi eredet-megjelölések védelmét. A Kereskedelmi Világszervezet (WTO) keretében létrejött „Szellemi Tulajdonjogok Kereskedelmi Vonatkozásairól Szóló Sokoldalú Megállapodás” (TRIPS) tartalmazza és definiálja a szellemi tulajdonnal kapcsolatos alaprendelkezéseket és definíciókat, amellet kiterjed a földrajzi jelölésekre is. 1996-ban a magyar kormány elfogadta a TRIPS koncepciót, átvéve a fontosabb meghatározásokat és alapelveket. Így a védjegy a termékek üzemi, az eredet-megjelölés pedig a földrajzi származást juttatja kifejezésre. Természetesen mindkettő célja a fogyasztó valósághű tájékoztatása és védelme. A földrajzi árujelzőknek a Védjegytvörvény 103.§ (1) bekezdésében foglalt definíciója („a termék

földrajzi származásának feltüntetésére használt földrajzi jelzés és eredet-megjelölés”) is megfelel a TRIPS előírásoknak.

A földrajzi árujelzők oltalmi ideje Magyarországon korlátlan, megújítást nem igényel. A földrajzi jelzés, illetve az eredet-megjelölés lajstromozását bárki kérheti, de az oltalom együttesen vonatkozik mindazokra, akik az adott terméket az adott földrajzi területen állítják elő vagy dolgozzák fel. Kizáró ok lehet, ha valamely földrajzi név már olyan szokásos elnevezéssé vált, amelyet a kereskedelmi forgalomban is kiterjedten használnak. Legfontosabb kritérium a termékleírásnak való megfelelésség: ennek hiányában – vagy ha a lajstromozás szabálytalanul történt – az oltalom megszűnhet.

Dr. Rác Endre osztályvezető (FM Élelmiszeripari Főosztály) ismételten kiemelte, hogy a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek védelme nem a Magyar Élelmiszertörvény, hanem a Védjegy törvény (1997. évi XI. törvény) hatálya alá tartozik. A 121.§ (1) bekezdés b) pontja felhatalmazza a Kormányt a szóbanforgó termékek földrajzi árujelzőinek oltalmára vonatkozó részletes szabályok rendeleti úton történő megállapítására.

A Védjegy törvény korábban már szó szerint idézett meghatározásait (103.§) figyelembe véve például a Szegedi szaláminál a földrajzi árujelző (a „Szegedi” szó) használata teljesen egyértelmű. De mi a helyzet mondjuk a kalocsai paprikánál, amit természetesen nem csak Kalocsán, hanem a környező falvakban is előállítanak? A Védjegy törvény 118.§ (1) bekezdése szerint:

Bizonyos – élelmiszerekhez hagyományosan használt – földrajzi neveket eredet-megjelölésnek lehet tekinteni akkor is, ha az adott élelmiszerek előállításához nyersanyagként felhasznált élő állat, hús és tej az élelmiszer előállítási területénél nagyobb vagy attól különböző földrajzi területről származik.

A (2) bekezdés kimondja, hogy a fenti típusú hagyományos élelmiszerek földrajzi árujelzőire a Védjegy törvény hatályba lépésétől (1997. július 1-től) számított 2 éven belül igényelhető oltalom.

Nem részesülhet viszont oltalomban az a földrajzi árujelző, amely már a termék szokásos elnevezésévé vált a kereskedelmi forgalomban (105.§ (1) bekezdés), pl. Zala felvágott, debreceni, pozsonyi kifli. Nem kaphat oltalmat az a földrajzi árujelző sem, amely kimerítené a valamely növény- vagy állatfajta nevével való ütközést (106.§ (3) bekezdés), pl. makói hagyma.

A Védjegy törvény 104.§-a egyértelművé teszi, hogy:

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzői akkor részesülhetnek oltalomban, ha azok a termékek, amelyeken a földrajzi árujelzőt használják, megfelelnek a – külön jogszabály által szabályozott – termékleírásban foglalt feltételeknek is.

Esetünkben ez a „külön jogszabály” nem más, mint a Kormányrendelet, melynek 2.§ (1) bekezdése az alábbiak szerint sorolja fel a termékleírás kötelező tartalmát:

- a földrajzi árujelző és a termék megnevezése;
- a termék bemutatása, különös tekintettel a fő fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi tulajdonságokra;
- a termék előállítási módja és a hagyományos helyi módszerek;
- az adott földrajzi terület meghatározása, ahonnan a termék származik;
- a termék és a földrajzi környezet közötti kapcsolat részletes ismertetése;
- a földrajzi árujelző terméken való feltüntetésére vonatkozó előírások.

A Kormányrendelet 2.§ (2) bekezdése alapján a termékleírás az oltalom fennállása idején módosítható pl. a műszaki–tudományos fejlődés újabb eredményeinek alkalmazására vagy a földrajzi terület módosítása (bővítése) esetén.

A földrajzi árujelzők bejegyzését – a Magyar Eredetvédelmi Tanács és a Földművelésügyi Minisztérium határozata alapján – a Magyar Szabadalmi Hivatal végzi.

A védett (bejegyzett) földrajzi árujelzők használatával kapcsolatos ellenőrzési feladatokat – az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat természetes kivételével – az Élelmiszertörvényben meghatározott szervek végzik, nevezetesen a Megyei (Fővárosi) Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrző Állomások, valamint az illetékes Fogyasztóvédelmi Felügyelőségek. Borok esetében minden ellenőrzési feladat az Országos Borminősítő Intézetre hárul.

A következőkben **Müller István** tanácsos (FM Mezőgazdasági Főosztály) röviden összefoglalta a borral kapcsolatos speciális eredetvédelmi problémákat. Kiemelte, hogy borok esetében a földrajzi árujelzők lajstromozási kérelméhez csatolt termékleírásnak tartalmaznia kell a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI. törvény 4.§ (5) bekezdés alapján lehatárolt termőterületet is, ami hegyközségek vagy akár dűlők szerinti földrajzi védelmet tesz lehetővé (lásd a Kormányrendelet mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi

árujelzői oltalmára vonatkozó részletes szabályait). A kiváló minőséget és a hagyományos különleges tulajdonságot igazoló védjegy használata elsősorban az asztali borok szempontjából lesz fontos. Jelenleg Magyarországon 4 borászati vállalat rendelkezik ISO 9000-es szerinti tanúsítással, ezek állítják elő az összes hazai bortermelés 25, illetve a pezsgőkibocsátás 60%-át. A borok és az egyéb szeszes italok bevonása a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmát szolgáló rendszerbe – tekintettel arra, hogy a magyar borok eredetvédelmét az Európai Bizottsággal megkötött egyességünk már biztosítja – az EU-n kívüli védelem szempontjából szükséges.

A délutáni munkaülésem **Dr. Jean Froc** (Kulináris Művészetek Francia Nemzeti Tanácsa) és **Dr. Vajda László** főosztályvezető (FM Európai Integrációs Főosztály) ismertette röviden a hagyományos, tájjellegű élelmiszerek összeállítására szolgáló Euroterroirs Programot és a magyar bekapcsolódás lehetőségét. A speciális termékek védelme sarkalatos kérdésnek számít az Európai Unión belül is: 1990. óta szisztematikusan, régióként feltérképezik az összes tradicionálisnak minősülő élelmiszert. Az eredetvédelmet szabályozó 2081/92-es és a hagyományos különleges tulajdonságok tanúsítási rendszerét megteremtő 2082/92 számú rendeletek megjelenése után indult meg az ún. Euroterroirs (Európa Vidékei) Program. Ennek elsődleges célja a hagyományos élelmiszerek tájegységek szerinti felmérése, jegyzékbe foglalása (listázása) és propagálása volt. Franciaországban a mezőgazdasági és a kulturális miniszter támogatásával már 1989-ben létrejött a Kulináris (Konyha-) Művészetek Nemzeti Tanácsa, amely az Euroterroirs Program titkársági feladatait látja el. Később az I. számú Főigazgatóság (DG I) kiszélesítette az Euroterroirs Programot Magyarországra is, ennek kapcsán a Földművelésügyi Minisztérium vezetésével magyar–francia együttműködés alakult ki, ami végső soron a Programhoz való csatlakozásra irányul. Kedvező lehetőséget teremt ehhez az a tény is, hogy a DG VI (Mezőgazdasági Főigazgatóság) megbízta a Nemzeti Tanácsot: hozza létre a Gazdasági Érdeklő Európai Tömörülést, ami a Program kontinens méretű kiterjesztésével foglalkozik majd.

A 2081/92/EGK számú rendelet alapján védett eredet-megjelöléssel és földrajzi jelzéssel rendelkező termékek EU tagállamok szerinti megosztásáról jó áttekintést nyújt a 2. táblázat.

Milyen kritériumok alapján kerülhet fel egy termék a listára? Először is csak olyan helyi – tehát nem általánosan ismert –, régóta létező (történelmi) termékek jöhetnek szóba, amelyek megfelelő hírnévvel rendelkeznek. Sajátos termelési és feldolgozási eljárások útján állítják elő

őket több nemzedék óta, de ma is „élő”, tehát termelt és forgalomban levő élelmiszerek (nem elég tehát az, ha csak régi leírásokból vagy irodalmi adatokból ismert a termék). Nem tartoznak bele viszont ebbe a körbe az ásvány- és forrásvizek, mivel azok természetes termékek, de kizsorulnak a családi és az éttermi ételreceptek is. A borok sem kerülhetnek fel a hagyományos, tájjellegű élelmiszerek listájára, mivel azokra másféle szabályozás vonatkozik.

2. táblázat: A 2081/92/EGK rendelet alapján védett eredet-megjelölésű és földrajzi jelzésű termékek a tagországokban

	A	B	DK	SF	F	D	GR	I	L	NL	P	E	UK	Σ
Friss hús, belsőség					41				1		18	5	5	70
Húskészítmények	2	1				3		18	1		12	5		42
Sajt	8	1	2		37	3	20	30		4	10	11	10	136
Egyéb állati termék					4		1		1		9	1		16
Olaj, zsír	1	1			3		18	10	1		4	4		42
Olivaolaj							10	4						14
Gyümölcs, zöldség	4		1	1	10		14	17		1	18	11	4	81
Sör													3	3
Ásvány- és forrásvíz						31								31
Tészta-félék					1	3	1					2		7
Mezőgazdasági termékek					1		1							2
Tengeri élelmiszerek							1							2
Természetes gumi-anyagok							2						1	2
Összesen	15	3	3	1	97	40	68	79	4	5	71	39	23	448

1998. elejére beérték a feltételei annak, hogy Magyarország is bekapcsolódjék az Euroterroirs Programba, annál is inkább, mivel ebben az évben – a jogharmonizáció jegyében – életbe léptek a hagyományos és a földrajzi helyhez kötődő élelmiszerek törvényes védelmét, népszerűsítését szolgáló rendeletek. Az FM Élelmiszeripari Főosztálya és az Európai Integrációs Főosztály előterjesztést készített az FM Vezetői Értekezlet részére javasolva, hozzon határozatot az alábbiakról:

- Bekapcsolódva a Programba, Magyarország 1998. szeptemberében megkezdte a munkát.
- Az FM biztosítja a szükséges költségek 20%-át (az előzetes tárgyalások szerint további 20%-ot Franciaország, 60%-ot pedig az EU Phare Programja biztosít).

Az 1998. évre tervezett tevékenységek:

- Az előkészítést végző 3–4 fő (FM, előállítók, civil szervezetek képviselői) kiválasztása, a Tájjellegű Termékek Magyar Nemzeti Tanácsának létrehozása, majd egy műszaki–adminisztratív szervezőcsoport összeállítása.
- A célok és módszerek, illetve a francia tapasztalatok ismertetésére szolgáló 2–3 szeminárium, konferencia szervezése.
- A gyakorlati munkába bekapcsolódó szakértők (a szóba jöhető élelmiszerek összegyűjtői, a leírások elkészítői, az elbírálás résztvevői) kiképzése.
- A gyűjtőmunka (listázás) megkezdése, a szóba jöhető magyar termékek leltározása, feltérképezése.

A munka megkezdése előtt egyértelműen tisztázni kell, hogy Magyarország területén belül milyen szempontok alapján érdemes lehatárolni az egyes tájegységeket, illetve, hogy mely élelmiszerek tekinthetők hagyományos különleges tulajdonságú terméknek. A francia tapasztalatok alapján a következők lehetnek a fő válogatási szempontok:

- kulturális értékkel bíró, földrajzi helyhez is kötődő termékek;
- több nemzedéken keresztül, régen ismert termékek;
- valamely földrajzilag azonosítható régió/település jellegzetes terméke;
- hírnévvel rendelkező, könnyen felismerhető termékek;
- helyi szabályok alapján végzett előállítás, feldolgozás és tartósítás;
- a piacon ma is jelenlévő termékek (ha csak nagyon kis mennyiségben is és nem leírás alapján rekonstruálva);
- folyamatos vagy időszakos gyártás és forgalmazás.

A hosszútávú terv 3 éves tevékenységre szól. Ezalatt a gyűjtés befejeződik és az eredmények felhasználása (kiadványok, reklámanyagok, turisztika, oktatás) megkezdhető.

Az előadásokat követő konzultáció során feltett kérdésekből egyaránt kitűnt, hogy a földrajzi eredetvédelem gyakorlati megvalósítása nem kevés vitára ad majd okot a termelők, a feldolgozók és a felügyeleti hatóságok számára. A hozzászólók részéről elhangzott egy javaslat is, miszerint a jövedéki adóval kapcsolatos dokumentumok felhasználhatók a pálinka

eredetvédelmére, mivel azokból az előállító hely (üzem) egyértelműen azonosítható. A szeszfőzdék által kiadott, konkrét mennyiségi adatokat tartalmazó származási igazolványt ugyanis a pénzügyőrök is „simán” elfogadják.

Több kérdés kapcsolódott az 1998-ban megszűnő REKMAT (Rendszeresen Ellenőrzött Kiváló Magyar Termék) jelhez. A válaszadó szakemberek elmondották, hogy nem szakmai jellegű problémák merültek fel a REKMAT jellel kapcsolatban, hanem a szükséges agrármarketing program hiánya miatt nem tudott elterjedni. A kiváló minőség és a hagyományos különleges tulajdonság nem zárja ki egymást, éppen ellenkezőleg: az arra érdemes termék mindkét tanúsítást viselheti.

Mivel a REKMAT jel odaítélésének eddig is hasonló szigorúságú kritériumrendszere volt és a most bevezetésre kerülő védjeggyel egyenértékűnek tekinthető, a jelet a hivatalos megszűnést követően is viselhetik az illető termékek az eredeti dokumentumokban meghatározott időpontig az abban meghatározott feltételek szerint. Akkor azonban egy új, viszonylag egyszerű – idén még ingyenes – eljárás segítségével a gyártó jogosultságot szerezhet a kiváló minőséget tanúsító új jelzés feltüntetésére a termékén.

Molnár Pál és Várkonyi Gábor

Felhasznált irodalom

1. Dr. Rácz Endre: Az élelmiszerekhez kapcsolódó hagyományok és az eredet értéke, védelme. Az 1998. március 19-én megtartott rendezvény kiadványa. Budapest, 1998.
2. Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény és a végrehajtására kiadott 1/1996. (I.9.) FM–NM–IKM számú együttes rendelet
3. Az 1997. évi CXXI. törvény a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról (Bortörvény)
4. A földművelésügyi miniszter 1/1998. (I.12.) FM számú rendelete a kiváló minőségű és a hagyományos különleges tulajdonságú élelmiszerek megfelelőségének tanúsításáról
5. Az 1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről

26/98 London – Óvatosan kell bánni a genetikailag manipulált élelmiszerekkel

Az Újszerű Élelmiszerek és Eljárások Tanácsadó Testülete (ACNFP) választ adott a GREENPEACE környezetvédelmi mozgalom jelentésére, amely számos példával igyekszik bizonyítani a genetikailag manipulált szervezetek (GMOs) kiszámíthatatlan hatásait. Bár a fokozott óvatosság szükségességével messzemenően egyetért, az ACNFP indokolatlannak tartaná a GMOs környezetbe való kihelyezésének esetleges tilalmát. Az Európai Bizottság újszerű élelmiszerekről szóló rendelkezései megfelelő alapot teremtenek ugyan a genetikailag módosított termékek értékelésére és felmérésére, az ACNFP legutóbb mégis szükségesnek látta a teljeskörű biztonsági felülvizsgálatot igénylő GM élelmiszer-alkotórészek körének lehatárolását. Ez csak azokra a magas feldolgozottsági fokú, genetikailag módosított alapanyagból előállított élelmiszerekre nem vonatkozik, amelyekről joggal feltételezhető, hogy a feldolgozási eljárásoknak köszönhetően biztosan nem tartalmaznak DNA-t vagy más, hasonló proteint. Az összes többi, GM termékből készült élelmiszerkomponenst teljeskörű biztonsági értékelésnek kell alávetni. (World Food Regulation Review, 1998. március, 11-12. oldal)

27/98 OECD – Jelentés az élelmiszerjelölések szerepéről a szabályozásban és a fogyasztók nevelésében

„Az élelmiszerjelölések alkalmazása” című jelentésben az OECD megállapítja: ezek az előírások nagymértékben hozzájárulhatnak a fogyasztói tudatosság növeléséhez és az élelmiszerek minőségének javításához, bár a kormányok ma még messze nem használják ki az e téren adott lehetőségeket. A tanulmány szerint a jelölési előírások nem csak a fogyasztókat, hanem az élelmiszergyártókat is orientálják. A jelölések különböző funkcióinak, valamint a hatóságok szerepének áttekintése mellett a jelentés felvázolja a jelölési politika alapvető gazdasági kereteit, majd rövid esettanulmányokon keresztül mutatja be a vonatkozó előírások potenciális értékét és a leggyakrabban előforduló csapdákat. Így például a vállalatok hajlamosak arra, hogy termékeiknek csak a legkiválóbb tulajdonságait tüntessék fel a címkén; ezen a helyzeten olyan kötelező előírásokkal lehetne változtatni, amelyek megkövetelik valamennyi termékjellemző egységes feltüntetését. A visszaélések elleni harc jegyében szigorú végrehajtási intézkedésekre és a

szabványokhoz való ragaszkodásra van szükség. (World Food Regulation Review, 1998. március, 8-9. oldal)

28/98 EU – Napirenden a vertikális szabályozás egyszerűsítése

Az 1996. augusztusában publikált javaslatok szerint a Bizottság 7 korábbi, még 1973 és 1980 között elfogadott élelmiszeripari direktíva korszerűsítésére készül, amelyek a kakaó- és csokoládé készítményekre, a gyümölcslevekre, tartósított tejre, továbbá a kávé- és cikóriakivonatokra vonatkoznak. Az Európai Parlament azonban ennél sokkal átfogóbb jellegű változtatásokat lát célszerűnek, amellet a képviselők lényegesen nagyobb beleszólást követelnek maguknak az élelmiszerpolitika alakításába, ami valószínűleg a Római Szerződés módosítását teszi szükségessé. Az említett 7 korábbi, ún. vertikális direktíva felülvizsgálatát éppen az egyes tagállamok kormányai kezdeményezték az egyszerűsítésre és a kevésbé részletekbe menő szabályozásra törekedve. (World Food Regulation Review, 1998. március, 5-6. oldal)

29/98 London – Az intenzívebb mezőgazdaság veszélyeztetheti az emberek egészségét

Az Országos Fogasztói Tanács (NCC) 1998. márciusi jelentése szerint az intenzív mezőgazdasági technológiák (antibiotikumok, peszticidek) alkalmazása komoly és egyre növekvő veszélyt jelent a népesség egészségére nézve, ugyanakkor az élelmiszerbiztonsági törvények gyakorlati végrehajtása is sok kívánnivalót hagy maga után. A jelentés külön kiemeli a következő veszélyes területeket:

- Genetikai módosítás; a gén transzfer egyik szervezetből a másikba eddig még nem ismert és a jelenlegi módszerekkel nem is értékelhető kockázati tényezőket rejthet magában.
- Nitrátok; nagy mennyiségben használva a talaj termőképességének fokozására, gyerekeknél csökkenthetik a vér oxigénfelvételét („kék bébi szindróma”), felnőtteknél pedig gyomorrákra hajlamosítanak.
- Peszticidek; károsíthatják az emberi immunrendszert, miáltal növekszik a rák kockázata.
- Antibiotikumok; növekedés-serkentőként vagy az állatbetegségek megelőzésére, kezelésére használják őket. Az antibiotikumokkal szemben rezisztenssé tehetik a kórokozókat, amire jó példa a *Salmonella* és az *E. coli* baktériumok növekvő rezisztenciája.
- Hormonok; általában növekedés-serkentők. Embereknél hozzájárulhatnak másodlagos nemi jellegek és bizonyos rákfajták kifejlődéséhez. Bár használatuk az Európai Unió egész területén tilos, illegális alkalmazásuk elég elterjedt.

Az NCC idézett jelentése szerint az élelmiszer-biztonság javítása érdekében fokozni kell a farmerek részére nyújtott szaktanácsadást, de szükség van a jogi szabályozás megszigorítására is. (World Food Regulation Review, 1998. április, 13-14. oldal)

30/98 USA – Marhahúsok mikrobiológiai vizsgálati programja

1994 októberében az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériumának (USDA) Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) mikrobiológiai vizsgálati programot kezdeményezett az *Escherichia coli* 0157:H7 nyers marhahúsban történő kimutatására. A program elsődleges célja az volt, hogy felhívja az ipar figyelmét a kórokozó elleni fokozott védekezés szükségességére, ami sikerült is: az elmúlt évek során egyre több húsüzem dolgozta ki saját programját és alkalmaz rutin vizsgálati módszereket. Vannak olyan üzemek is, amelyek megkövetelik beszállítóiktól a vizsgálat elvégzését és annak tanúsítását, hogy a kicsontozott marhahús mentes az *E.coli*-tól. A FSIS minden hónapban szűrőpróbaszerűen mintát vesz a felügyelete alá tartozó húsüzemek és kiskereskedelmi lerakatok készletéből, valamint az importált marhahúsból. Ha egy minta pozitívnak bizonyul, akkor a FSIS naponta folytatja az adott helyen a mintavételt mindaddig, amíg 15 egymást követő valamennyi minta negatív nem lesz. A változó célok függvényében a FSIS időről időre kiértékeli és aktualizálja a programot. (World Food Regulation Review, 1998. április, 28-30. oldal)

31/98 OECD – A mezőgazdasági miniszterek ismét a kereskedelem liberalizálása mellett teszik le voksukat

Az 1998. március 5-én és 6-án megtartott értekezleten az OECD (Gazdasági Együttműködési és Fejlesztési Szervezet) 29 iparilag fejlett tagállamának mezőgazdasági miniszterei ismételten megerősítették elkötelezettségüket a reformok és a kereskedelem liberalizálása iránt az agrártermékek és az élelmiszerek piacán. Mindenképpen szükség van a globális áruforgalmat akadályozó mezőgazdasági politikák megreformálására, hogy azok zökkenőmentesebben illeszkedjenek a multilaterális kereskedelem keretei közé. Dan Glickman, az Egyesült Államok mezőgazdasági minisztere kiemelte, hogy az ártámogatások és a protekcionizmus leépítése mellett – a növekvő fogyasztói aggodalmak miatt – egyre inkább előtérbe kerül az élelmiszerbiztonság és a fenntartható környezeti állapot elérése is. Az EU tagállamok és Japán szerint a mezőgazdasági politikák „multifunkciós” szerepet is betöltenek, ami nem kapcsolódik feltétlenül csak az élelmiszertermeléshez. Az európai miniszterek nyomatékosan felhívták a figyelmet az élelmiszer- és az élelmezés-biztonság jelentőségének gyors növekedésére is. (World Food Regulation Review, 1998. április, 10-11. oldal)

32/98 USA – Szigorú élelmiszerbiztonsági intézkedések

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) 1997 őszén engedélyezte a vörös húsok besugárzását a patogének (pl. *E.coli*) számának jelentős csökkentése érdekében. Várható, hogy a felhatalmazás alapján a Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) 1998 nyarán részletes rendelettervezetet terjeszt elő a művelet végrehajtásának konkrét feltételeiről, illetve a besugárzás tényének jelöléséről. Az élelmiszerbiztonság kérdésének egyébként egyre nagyobb figyelmet szentelnek az Egyesült Államokban: az 1999. évi költségvetés 101 millió dollárral növeli az ún. Hivatalközi Élelmiszerbiztonsági Kezdeményezés támogatását, külön forrásokat irányozva elő többek között az FDA és a FSIS (Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat) részére. Igen szigorúan veszik a HACCP Program (Veszélyelemzés és a Kritikus Szabályozási Pontok) végrehajtását is, amely elsősorban a termelőüzemek kötelességévé teszi az élelmiszer-szennyeződések megelőzését: 1998. január 1-től mintegy 300 húsfeldolgozó nagyvállalatnál vezették be a programot, míg a kisüzemek 1-2 év további haladékot kaptak. (World Food Regulation Review, 1998. április, 15-16. oldal)

33/98 FAO – Veszélytelen a hormonkezelt tej és marhahús

Az Élelmiszer Adalékok Közös FAO/WHO Szakértői Bizottsága (JECFA) 1998. februári római ülésén az új tudományos eredményekre támaszkodva ismételten megerősítette, hogy a tejtermelés fokozására alkalmazott szarvasmarha szomatotropin hormon (BST) teljesen veszélytelen az emberi egészségre nézve: semmiféle kockázatot nem jelent tehát a hormonkezelt tehenektől származó tej és hús fogyasztása. A Szakértői Bizottság állásfoglalása különösen fontos lehet a tejtermékek körül dúló transzatlanti vitában: az Egyesült Államok termelői ugyanis széles körben alkalmazzák a BST-t, az Európai Unióban viszont ellenzik annak használatát. A hormonkezelt marhahús európai importjának tilalma már évek óta ádáz vitákra ad alkalmat a Kereskedelmi Világszervezeten (WTO) belül. A FAO/WHO Szakértői Bizottság idézett állásfoglalását hamarosan felülvizsgálja majd a Codex Alimentarius Bizottság, amely a nemzetközi kereskedelem élelmiszerbiztonsági szabványainak harmonizálásával foglalkozik. (World Food Regulation Review, 1998. április, 8-9. oldal)

34/98 EU – Napirenden az élelmiszerek besugárzása

Kereken 10 éves vita után, várhatóan 1998 nyarára tető alá kerül a megállapodás az élelmiszerek besugárzásáról. A legelső törvényjavaslatot a Bizottság még 1988 decemberében terjesztette elő, engedélyezve többek között a hús és a baromfihús, a gabonapelyhek, valamint a zöldség- és gyümölcsfélék besugárzását. Az Európai Parlament akkor leszavazta a

javaslatot. Most viszont a képviselők arra számítanak, hogy a 15 tagállamot reprezentáló Miniszterek Tanácsa az egyeztető tárgyalások során 3 hónapon belül végső formába önti a direktíva szövegét. Abban ugyan mindenki egyetért, hogy a besugárzás valószínűleg biztonságosabb a jelenleg alkalmazott kezelési eljárásoknál (pl. etilénoxidos füstölés), mégis – a tagállamok eltérő hozzáállása miatt – egyelőre csak a szárított zöldségfélék és a fűszerek besugárzását engedélyezték. Az új direktíva legnagyobb jelentősége abban állna, hogy egyértelműen meghatározná az élelmiszerek besugárzásának alapvető feltételeit. (World Food Regulation Review, 1998. április, 24. oldal)

35/98 EU – Mindig az élelmiszer-biztonságé legyen az elsőbbség!

A Bizottság által publikált, az EU élelmiszer-törvénykezésének felülvizsgálatáról szóló új dokumentum kapcsán az Európai Parlament képviselői 1998. március 10-én egyhangúlag követelték: az EU mindenképpen tanúsítson ellenállást az élelmiszer-minőségügyi követelmények szigorának enyhítését célzó amerikai nyomással szemben még akkor is, ha az import korlátozások következtében a WTO (Kereskedelmi Világszervezet) szankciókat léptetne életbe. Így például az EP állásfoglalása értelmében „semmilyen körülmények között” sem szabad enyhíteni a hormonkezelt húsok behozatali tilalmán. A Parlament arra is felszólította a Bizottságot és a 15 tagállamot, hogy kezdeményezzék az egészségügyi és növényegészségügyi intézkedésekről kötött WTO megállapodás felülvizsgálatát annak érdekében, hogy a biztonság kérdése mindig elsőbbséget élvezzen a kereskedelem szabadságával szemben. (World Food Regulation Review, 1998. április, 5-6. oldal)

36/98 USA – Kerekasztal konferencia az élelmiszerek besugárzásáról

A washingtoni székhelyű, 15 évvel ezelőtt létrehozott kutatási célú és érdekképviselői szervezet, a „Közvélemény az Egészségügyi és az Élelmiszerpolitikáért” 1998 februárjában kétnapos kerekasztal-megbeszélést tartott az élelmiszerek besugárzásával kapcsolatos fogyasztói aggodalmakról. A rendezvényen a megfigyelőkkel együtt mintegy 80 szakember vett részt és olyan témákat vitattak meg, mint:

- a besugárzott élelmiszerek tápértéke és érzékszervi tulajdonságai;
- a besugárzási technológia jelenlegi használata és a jövőbeli lehetőségek;
- nem csodaszer a besugárzás: összehasonlítás egyéb, az élelmiszerek biztonságát szolgáló technológiákkal;
- a besugárzást végző létesítményekben dolgozók egészségvédelme;

- a besugárzott élelmiszerek biztonsága és a hosszútávú egészségügyi kihatások;
- a fogyasztók véleménye és a besugárzott termékek jelölése.

Bár a konferencián heves viták alakultak ki és nem sikerült elérni a konszenzust, a résztvevők számos kérdésben azonos vagy hasonló álláspontra helyezkedtek. Így többek között egyetértettek abban, hogy az élelmiszerek besugárzása igen hatékony védelmet nyújt a legveszedelmesebb kórokozók ellen, ugyanakkor nem kevésbé fontos feladat a fogyasztók meggyőzése és oktatása, valamint a megfelelő jelölés. (World Food Regulation Review, 1998. május, 23-30. oldal)

37/98 USA – Fókuszban az élelmiszerbiztonság

Túlszárnyalva egy lépéssel a Clinton adminisztráció elképzeléseit, két képviselő 1998. április 1-én előterjesztette a Fogyasztók Élelmiszerbiztonsági Törvényének tervezetét, amely drámai mértékben megnövelné az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) élelmiszer-ellenőrzéssel kapcsolatos jogosultságait. A megnövekedett hatáskör mellett az FDA több kényszerítő és szankcionáló eszközzel rendelkezne és visszakapná azt a jogosultságát, hogy figyelemmel kísérhesse a hazai előállítású és az importált termékek szennyezettségét. A jövőben az FDA-nek negyedévenként ellenőriznie kellene az élelmiszer-feldolgozókat (a jelenlegi finanszírozás mellett jó, ha az ellenőrök 10 évben egyszer eljutnak az üzemekbe). Az új, rendkívül szigorú törvényjavaslat a fogyasztók megnövekedett aggodalma nyomán született: sokan félnek az élelmiszerek által okozott betegségektől, valamint a hamisított húskészítményektől. Clinton elnök 1997 őszén tette meg emlékezetes kezdeményezését az élelmiszerbiztonság növelése érdekében, kilátásba helyezve további 101 millió dollár biztosítását az élelmiszereket felügyelő intézmények (az FDA Élelmiszerbiztonsági és Alkalmazott Táplálkozástudományi Központja, valamint a Mezőgazdasági Minisztérium Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat) részére. (World Food Regulation Review, 1998. május, 16. oldal)

38/98 London – A B6 vitamin mértéktelen fogyasztása káros lehet az egészségre

Megszívulva egyes egészségügyi szakértők és fogyasztói csoportok ellenvetéseit, a brit kormány úgy határozott: korlátozza az étrendi kiegészítőként alkalmazott B6 vitamin szabad forgalmát, mivel az különféle káros hatásokat eredményezhet (pl. zsibbadás, bizsergés a végtagokban, idegrendszeri megbetegedések, gyengeség). Mindezek a tünetek hamar megszűnnek, ha az emberek abbahagyják a B6 vitamin szedését. Ma a szigetországban becslések szerint 3 millióan fogyasztanak rendszeresen B6

vitamint egymagában vagy a multivitamin-kiegészítés részeként. Különösen sok B6 vitamint szednek az asszonyok a menstruáció előtti kellemetlen tünetek enyhítésére. Most 2 szakértői panel javaslata alapján a kormány azt szorgalmazza, hogy a fogyasztók csak napi 10 mg-nak megfelelő dózisban vásárolhassanak B6 étrendi kiegészítőt. A 11-49 mg napi dózist tartalmazó termékekhez csak gyógyszertárakban lehetne hozzájutni, 50 mg-on felül pedig kizárólag orvosi receptre lenne kapható a B6 vitamin. Megjegyzendő, hogy az új szabályozásban javasolt max. 10 mg napi dózis meghaladja a legtöbb európai országban engedélyezett mennyiséget. (World Food Regulation Review, 1998. május, 10-11. oldal)

39/98 USA – Sokasodnak a kérdőjelek a minőségvédelmi törvény végrehajtása körül

Albert Gore alelnök 1998. április 8-án törvényhozók előtt kijelentette: mindenképpen végre kell hajtani az Élelmiszer Minőségvédelmi Törvény (FQPA) „korszakalkotó” előírásait még akkor is, ha az komplex tudományos és szabályozási problémákat vet fel. Az alelnök szerint legfontosabbak a törvény azon rendelkezései, amelyek a gyermekek peszticidektől való védelmét szolgálják. Ugyanakkor több mint száz mezőgazdasági és élelmiszerkereskedelmi csoportosulás annak a véleményének adott hangot, hogy a törvény végrehajtása súlyos bizonytalanságokat rejt magában és gyakorlatilag „ellehetetleníti” az agrárszektor. A termelők különösen azt nehezményezik, hogy a törvény értelmében a Környezetvédelmi Hivatal (EPA) felülvizsgálja a peszticid toleranciát – vagyis a maximálisan engedélyezett maradványértékeket –, ami sok növényvédőszer használatának megtiltását eredményezheti. (World Food Regulation Review, 1998. május, 12. és 14. oldal)

40/98 EU – Ausztria és Luxemburg továbbra sem engedi be a genetikailag módosított kukoricát

Az Európai Bizottságnak nem sikerült elegendő szavazatot gyűjtenie a tagállamoktól ahhoz, hogy felszólíthassa Ausztriát és Luxemburgot: szüntessék meg a svájci Novartis cég által szabadalmaztatott és forgalmazott Bt jelű, genetikailag manipulált kukorica behozatali tilalmát, ami sérti az áruk szabad áramlását az EU piacán. A szóbanforgó kukoricafajta használatát az összes többi tagállam engedélyezi. A genetikai módosítás a kártevőkkel és egyes herbicidekkel szembeni ellenállóképesség fokozása érdekében történt. A kérdés kapcsán a Bizottság javasolta a 220/90/EEC számú direktíva olyan irányú módosítását, ami egyszerűvé teszi a genetikailag manipulált szervezetek (GMOs) alkalmazásának jogi szabályozását. Az Egyesült

Államokban a Bt kukoricát széleskörűen termesztik. (World Food Regulation Review, 1998. május, 5-6. oldal)

41/98 EU – Ismét nem született döntés a BSE szempontjából veszélyes állati testrészek import-tilalmáról

A BSE (szarvasmarhák szivacsos agysorvadása) terjedésének megállítása érdekében az Európai Bizottság 1997 nyarán betiltotta a veszélyesnek ítélt állati testrészek – szem, agy- és gerincvelő – felhasználását. Az eredeti tervek szerint először 1998. január 1-től, majd – az utolsó pillanatban történt módosítást követően – 1998. április 1-től egyértelműen be kellett volna tiltani a BSE kockázatát hordozó szarvasmarha-testrészek Európai Unió területére történő behozatalát. Ezzel szemben nagy meglepetésre a Miniszterek Tanácsa 1998. március 31-én (ismét az utolsó pillanatban) úgy döntött, hogy 1999. január 1-ig elhalasztja a tilalom hatályba léptetését. Egyes tagállamok azonban már most arra számítottak, hogy a tilalom kérdése – főleg amerikai nyomásra – végleg lekerül a napirendről. (World Food Regulation Review, 1998. május, 5. oldal)

42/98 EU – Napirenden a CAP reformja

Az Európai Bizottság 1998. március 18-án nagyhorderejű, ám némileg ellentmondásos reformokat javasolt az immár 50 milliárd dollárt felemésztő Közös Mezőgazdasági Politika (CAP) korszerűsítéséhez. A javaslatok elsődleges célja a mértéktelenül felduzzasztott mezőgazdasági támogatások lefaragása, amelyek a múltban kereskedelmi súrlódásokhoz és eladhatatlan élelmiszerfeleslegek felhalmozódásához vezettek. A leépítendő támogatási rendszer alternatíváját képezhetik a farmerek számára eszközölt közvetlen kifizetések, amelyek azonban nagymértékben függnék a világpiaci árak alakulásától. A reformot elengedhetetlenül szükségessé teszi az EU tervezett kibővítése, valamint a Kereskedelmi Világszervezet (WTO) küszöbön álló mezőgazdasági konzultáció-sorozatára való felkészülés. (World Food Regulation Review, 1998. május, 20. oldal)

43/98 Új-Zéland – Felülvizsgálják az Élelmiszertörvényt

Az Egészségügyi Minisztérium folyamatosan felülvizsgálja a közegészségüggyel kapcsolatos jogszabályokat, beleértve az 1981. évi Élelmiszertörvényt is. A munka célja egy teljesen új közegészségügyi törvényhozás megalkotása 1999 végéig. A felülvizsgálat során tisztázni kell az élelmiszerágazat, a közegészségügy és a környezetvédelem jogi szabályozása közötti összhangot, valamint a minisztériumok és a helyi hatóságok konkrét feladatait. Az Ausztrál – Új-zélandi Élelmiszer Hatóság (ANZFA) azt szeretné elérni, hogy öntsék egységes formába a két ország

élelmiszer-szabályozását. E gondolat jegyében nyilvános vitára bocsájtottak egy terjedelmes dolgozatot, amely – többek között – ajánlásokat tartalmaz a jövőbeli egységes Élelmiszer-törvényre. (World Food Regulation Review, 1998. május, 8-9. oldal)

44/98 London – A brit kormány minden eszközzel előmozdítja a biogazdálkodásra való áttérést

Több mint 6 hónapos konzultációsorozatot követően Jack Cunningham mezőgazdasági miniszter 1998. április 2-án új intézkedés-csomagot terjesztett elő a biogazdálkodás fellendítésére. A következő pénzügyi évben 30%-al több pénzt, összesen 1,5 millió fontot költenek a biogazdálkodással kapcsolatos K+F tevékenységekre. A kormány vállalja azt is, hogy kiterjedt szaktanácsadó szolgálatot hoz létre a gazdálkodásukat átállítani szándékozó gazdák részére, ami magában foglalja az ingyenes farmlátogatásokat és a telefonos tanácsadást is. Az Országos Farmerszövetség elnöke üdvözli a tervezett intézkedéseket, rámutatva azok környezetvédelmi és társadalmi előnyeire. (World Food Regulation Review, 1998. május, 12. oldal)

45/98 USA – HACCP rendszer a gyümölcslevek mikrobiológiai kockázatának csökkentésére

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hatóság (FDA) 1998. április 21-én rendelettervezetet terjesztett elő, melynek értelmében a csomagolt zöldség- és gyümölcslevek minden előállítójának – akár amerikai, akár külföldi – célprogramokat kell kidolgoznia a termékek mikrobiológiai szennyeződésének megelőzésére. A betegségkókozó mikrobák elszaporodásának megakadályozására leghatékonyabb a HACCP rendszer (Veszélyelemzés és a Kritikus Szabályozási Pontok) alkalmazása. Az Egyesült Államok hús- és baromfiiparában, valamint a tengeri élelmiszerek területén ma már kötelezően alkalmazzák a HACCP rendszert, melynek segítségével az élelmiszer-feldolgozók azonosíthatják a termelési folyamat szennyeződés szempontjából legveszélyesebb pontjait, illetve műveleteit. Az új rendelettervezet megköveteli a pasztörizetlen gyümölcslevek feltűnő figyelmeztető jelzéssel való ellátását is (ez becslések szerint az összes mennyiség mindössze 2%-át teszi ki). Az említett előírások kivétel nélkül vonatkoznak minden olyan gyümölcs- és zöldséglé termelőre, aki termékeit az Egyesült Államok területén forgalmazza. A tervezet elfogadása esetén 3 éven belül minden érintett kis- és közepes méretű, valamint nagyvállalatra kiterjesztenék a HACCP rendszer alkalmazását. (World Food Regulation Review, 1998. június, 12. és 23-28. oldal)

46/98 Ausztria – Szigorú törvény a genetikailag módosított szervezetekről

Az 1994. évi Géntechológiai Törvény módosításaként 1998. április közepén az osztrák parlament elfogadta Európa, sőt talán az egész világ legszigorúbb, genetikai manipulációkat szabályozó törvényét. Az osztrák ellenzéki pártok és környezetvédő civil szervezetek szerint azonban még az új követelmények sem elég szigorúak. A genetikailag módosított szervezetek (GMOs) környezetbe történő illegális kihelyezéséért ezentúl hatszoros büntetést kell fizetni és minden okozott környezeti kárért kizárólag az ilyen szervezetekkel foglalkozó cégeket terhel a felelősség. A törvény előírja azt is, hogy a genetikai manipulációk tárgyában a kormánynak messzemenően figyelembe kell vennie a tudományos bizottságok ajánlásait. A törvényi előírások megszigorítását az tette szükségessé, hogy néhány hónappal ezelőtt az osztrák választópolgárok 20%-a követelte a genetikailag módosított növények és élelmiszerek teljes betiltását. (World Food Regulation Review, 1998. június, 17. oldal)

47/98 USA – A GAO szerint nem mindig biztonságosak az importált élelmiszerek

A Legfőbb Állami Számvevőszék (GAO) 1998. május 11-i jelentése értelmében az illetékes szervek képtelenek garantálni, hogy valamennyi, az Egyesült Államokba behozott élelmiszer teljesen biztonságos legyen a fogyasztók egészségére nézve. Az élelmiszerellátást tekintve ugyan az USA első helyen áll a világon, de az importvolumen gyors növekedése és az élelmiszerekkel kapcsolatos megbetegedések magas száma közötti összefüggés felhívja a figyelmet a szövetségi kormány élelmiszerbiztonsági erőfeszítéseinek elégtelen voltára. Ez többek között a felügyeleti rendszer forráshiányaira, a korrupció és a csalások lehetőségére, valamint a Mezőgazdasági Minisztérium (USDA), illetve az Élelmiszer és Gyógyszer Hatóság (FDA) hatásköre közötti eltérésekre vezethető vissza. A GAO szerint sem az Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS), sem az FDA nem tud teljeskörűen megbirkózni az elmúlt 5 év alatt megduplázódott élelmiszerimport által felvetett biztonsági problémákkal. (World Food Regulation Review, 1998. június, 10-11. oldal)

48/98 London – Nincs tudományos alapja a B6 vitamin fogyasztási korlátozásának

50 amerikai egészségügyi és táplálkozástani szakértő úgy találta, hogy a napi 200 mg B6 vitamin elfogyasztása nem okoz semmilyen észrevehető káros hatást – illet legfeljebb 500 mg felett lehet kimutatni. A 200 mg-os biztonsági szintet egy 2-es bizonytalansági tényezővel osztva jött ki a 100

mg/nap még elfogadható felső beviteli határérték. Még ez is egy teljes nagyságrenddel meghaladja a brit kormány által javasolt, napi 10 mg-ban limitált szabad értékesítését a B6 vitaminnak. A brit fogyasztói szervezetek „az állami gondoskodás netovábbjának” tartják ezt a tervezett intézkedést, amelyet semmilyen elfogadható tudományos bizonyíték nem támaszt alá. Egy ilyen előírás jogerőre emelkedése súlyosan érintene mintegy 3 millió brit polgárt, akik különböző okokból kifolyólag napi 200 mg B6 vitamint fogyasztanak. Jeff Rooker élelmiszerbiztonsági miniszter azonban – a tiltakozások ellenére – egyelőre kiáll a korlátozás szükségessége mellett. (World Food Regulation Review, 1998. június, 9-10. oldal)

49/98 Hollandia – HACCP Konferencia

1998. június 8-án és 9-én tartották meg Noordwijk-ban (Hollandia) a 2. Nemzetközi Élelmiszerbiztonsági és HACCP Konferenciát, amelyen 37 országból 180 szakember vett részt. A konferencia megtartását egy olyan független holland szervezet kezdeményezte, amely a HACCP (Veszélyelemzés és a Kritikus Szabályozási Pontok) rendszer minél szélesebb körű elterjesztésén munkálkodik. Az élelmiszerbiztonságot szolgáló HACCP rendszert világszerte egyre jobban megismerik, de annak gyakorlati megvalósításával kapcsolatban sokféle megközelítés létezik, ami felveti az ekvivalencia kérdését a különböző országokban működő élelmiszerfeldolgozók között. A konferencia résztvevői hangoztatták, hogy a FAO és a WHO ajánlásai alapján – az élelmiszerek által okozott betegségek gyakoriságának csökkentése érdekében – az élelmiszer-készítmények termelőinek, feldolgozóinak és szállítóinak alkalmazniuk kell a HACCP rendszert, ami ma már közzismert a világ számos régiójában (Ausztrália, Új-Zéland, Egyesült Államok, Európai Unió). Hollandiában jelenleg kidolgozás alatt áll a HACCP tanúsítására szolgáló rendszer. A Kereskedelmi Világszervezet (WTO) is támogatja a HACCP rendszer elterjesztését, de hajlandó elfogadni más, az élelmiszerbiztonság szempontjából ugyancsak hatékony folyamatszabályozási rendszereket is. (World Food Regulation Review, 1998. július, 24-25. oldal)

A hírekben közöltek háttéranyagai a megadott számok alapján a **KÉKI-ÉLMINFO**-nál megrendelhetők.

Komárominé Kovács Karola: Hatósági ellenőrzési tapasztalatok a fővárosi szárasztészta-készítő kisüzemekben
Élelmezési Ipar, **52** (1998) 5, 141-142

Tömösközi Sándor, Baticz Orsolya, Örsi Ferenc: Élelmiszerek koleszterin-tartalmának meghatározása és a mérések automatizálásának lehetőségei
Élelmezési Ipar, **52** (1998) 6, 169-173

Kovács Krisztina: A sütőipari adalékanyagok használatának hatósági ellenőrzési tapasztalatai
Élelmezési Ipar, **52** (1998) 6, 178-179

Baltás Zs.: A liszt nyomában: lisztvizsgálatok - biztonságos technológia és jó termékminőség
Pékmester, **8** (1998) 2, 13-18

Sohár Pálné: Az élelmiszer adalékanyag-felhasználás új szabályozása
Pékmester, **8** (1998) 3, 7-9
Sütőipar, **45** (1998) 2, 5-7

Szalai Lajos: Az adalékanyagok helye és szerepe a sütőiparban
Pékmester, **8** (1998) 3, 9-13
Sütőipar, **45** (1998) 2, 8-12

Zimainé Horváth Ágnes: Import tartós halkonzervek vizsgálata a Kermi Kft.-nél
Konzervújság, (1998) 2, 49-51

Doroginé Putz Ágnes, Rezessyné Szabó Judit, Mekis Erika: Komló keserűanyagok meghatározási módszereinek összehasonlító értékelése sörlevek és sörök analízise során
Söripar, **44** (1998) 1, 21-24

Luck, R.B., Torline, P.A.: Összevont értékelést adó integrált kóstolási rendszer
Söripar, **44** (1998) 1, 35-38



**1999. Szeptember 22-24. között Magyarországon
kerül megrendezésre a**

**A FUNKCIONÁLIS ÉLELMISZEREK -
Új kihívás az élelmiszerkémikusok számára**
c. nemzetközi konferencia

*a FECS Division of Food Chemistry,
a Magyar Élelmészeti Tudományos Egyesület
a Budapesti Műszaki Egyetem Biokémiai és Élelmiszertudományi
Tanszéke és a
Magyar Kémikusok Egyesülete*
közös rendezésében (FECS-Event No. 234)

A kétévenként sorra kerülő konferencia, amely az élelmiszervizsgálatokkal foglalkozó szakemberek egyik legrangosabb európai fóruma, most 10. alkalommal kerül megrendezésre, első ízben Közép-Kelet-Európában. Az előadásokat, posztterek bemutatását és kiállítást tartalmazó program fő témakörei a következők:

- A funkcionális élelmiszerek tudományos és szabályozási kérdései
- Az élelmiszerkomponensek fiziológiája és analitikája
- A funkcionális élelmiszerek jövője
- Az élelmiszeripari szakemberek képzése

A részvételi díj a hazai résztvevők számára: 30 000 Ft.

Jelentkezési határidő: 1998. december 30.

Bővebb felvilágosítás, jelentkezési lap kérhető:

MÉTE Titkárság, H-1372 Budapest, Pf.: 433., tel.: (06-1)2146691, fax: (06-1)2146692

GANGAR, V.; CURIALE, M. S. , D'ONORIO, A.; DONNELLY, C. & DUNNIGAN, P.: „LOCATE” ELISA *Salmonella* kimutatására élelmiszerekben: körvizsgálat (LOCATE enzyme-linked immuno-sorbent assay for detection of *Salmonella* in food: collaborative study)

J. AOAC. **81** (1998) 2, 419-437

27 laboratórium vett részt egy körvizsgálatban, élelmiszerekben *Salmonella* gyors kimutatására használható LOCATE ELISA teszt validálására. Az eredményeket vizuálisan és mikrotiter lemez leolvasóval határozták meg. A LOCATE módszert összehasonlították a BAM (Bakteriológiai Analitikai Kézikönyv)/AOAC INTERNATIONAL módszerrel *Salmonella* kimutatására 6 élelmiszerben (tejcsokoládé, zsírmentes tejpor, teljes tojáspor, szójaliszt, őrölt feketebors és darált nyers pulykahús). Két élelmiszer (teljes tojáspor és feketebors) esetén ismétlésre volt szükség. Minden labor a hat élelmiszerből legalább egyet vizsgált. Összesen 1439 mintát elemeztek és a két összevetett módszer között nem találtak szignifikáns különbséget ($P < 0,05$) akár vizuális, akár műszeres leolvasás esetén. A LOCATE szűrőmódszert hivatalos elfogadásra javasolják.

MALONE, B. R., HUMPHREY, C. W.; ROMER, T. R. & RICHARD, J. L.: **Dezoxi-nivalenol egy lépéses szilárdfázisú extrakciós kivonása gabonából és fluorometriás analízise** (One-step solid-phase extraction cleanup and fluorometric analysis of deoxynivalenol in grains)

J.AOAC. **81** (1998) 2, 448-452

Gyors, kvantitatív, olcsó, hatékony módszert dolgoztak ki DON meghatározására búzában, árpában, kukoricában, búzalisztben, búzadarában, korpában, malátában és zabban. A mintákat megőrölték és acetonnitril-víz (86+14) eleggyel extrahálták. Az extrakt egy részét MycoSep No.225 oszlopon áteresztették, szárazra párolták és cirkonil-nitrát és etilén-diamin metanolos oldatával származékolták. A DON így nyert fluoreszcens származékát széles hullámsávú xenon fényforrást tartalmazó kalibrált fluorométerrel azonosították és mérték. Így 0,5-50 ppm közti DON koncentráció mérhető hígítás nélkül és a jel lineáris volt adalékolt minták esetén. Az új módszer és a folyadékkromatográfiás meghatározás korrelációs koefficiense 0,99, 0,99, 0,99, 0,93 illetve 0,98 volt búza, kukorica, árpa, búzaliszt és búzadara esetében. Egy analízis 30 percnél rövidebb ideig tart, két óra alatt 24 elemzés végezhető.

THOMAS, B. V., SCHREIBER, A. & WEISSKOPF, C. P.: **Egyszerű módszer kapszaicinoidok mennyiségi mérésére borsban kapilláris gázkromatográfia alkalmazásával.** (Simple Method for Quantitation of Capsaicinoids in Peppers Using Capillary Gas Chromatography)
J. Agric. Food Chem., **46** (1998) 7, 2655-2663.

Gyors, egyszerű, biztonságos és olcsó technikát közölnek kapszaicinoidok kivonására és mennyiségi mérésére borsból. A homogenizált borsot acetonnal extrahálták és a kivonatot kapilláris gázkromatográfián, termoionos szelektív detektálással elemezték, származékolásra nem volt szükség. A nyolc kapszaicinoidból hatot pozitívan azonosítottak gázkromatográfiás-tömegszelektív detektoros módszerrel. A hat kapszaicinoid közül ötnek az izomerjeit is kimutatták. Elvégezték különböző borsfajták kapszaicinoidjainak minőségi és mennyiségi meghatározását és megadták a megfelelő Scoville hő értékeket.

PORRETTA, S. & POLI, G.: **Transzgén paradicsomból előállított paradicsomsűrítmény minősége** (Tomato puree quality from transgenic processing tomatoes)

Int. J. Food Sci. Tech. **32** (1997) 6, 527-534

A kisebb poligalakturonáz (PG) aktivitással rendelkező transzgén paradicsomból előállított püré kisebb Bostwick konzisztencia értékű (35- 55 %-ig), kisebb a szérum szétválás (40 %). jobb az érzékszervi megjelenés és kedveltség a hagyományos termékkel összehasonlítva. Új eljárást írnak le jóminőségű paradicsomtermékek előállítására genetikusan módosított paradicsomból, enyhe hőkezeléssel.

KING, A. J., PANIANGVAIT, P., JONES, A. D. & GERMAN, J. B.: **Gyors módszer koleszterin mennyiségi mérésére pulykahúsban és belőle készült termékekben** (Rapid Method for Quantification of Cholesterol in Turkey Meat and Products)

J. Food Sci., **63** (1998) 3, 382-385

Direkt elszappanosítási módszert dolgoztak ki koleszterin mennyiségi meghatározására pulykahúsban és belőle előállított termékekben 10 ppm-es kimutatási határral. A módszer lényege alkoholos kálium-hidroxiddal végzett közvetlen elszappanosítás, az el nem szappanosítható rész homogén fázisú toluolos extrakciója, a koleszterin származékolása trimetilszilil-éterré, mennyiségi mérése gázkromatográfiása, lángionizációs detektorral, 5 α -kolesztán belső standard alkalmazásával. A szerkezetigazolás gázkromatográfiás-tömegspektrometriás módszerrel történt.

WALKER, F. & MEIER, B.: **Fúzárium mikotoxinok: nivalenol, dezoxi-nivalenol, 3-acetil-dezoxi-nivalenol és 15-O-acetil-4-dezoxi-nivalenol meghatározása szennyezett teljes kiőrlésű búzalisztben folyadékkromatográfián, diódasoros detektorral illetve gázkromatográfián elektronbefogásos detektorral** (Determination of the Fusarium Mycotoxins Nivalenol, Deoxynivalenol, 3-Acetyldeoxynivalenol, and 15-O-Acetyl-4-deoxynivalenol in Contaminated Whole Wheat Flour by Liquid Chromatography with Diode Array Detection and Gas Chromatography with Electron Capture Detection)

J. AOAC Int. **81** (1998) 4, 741-748

Gyors és érzékeny módszert dolgoztak ki nivalenol (NIV), dezoxi-nivalenol (DON), 3-acetil-dezoxi-nivalenol (3-A-DON) és 15-O-acetil-4-dezoxi-nivalenol (15-A-DON) egyidejű kimutatására búzalisztből. A mintákat acetonitril-víz (84+16) eleggyel extrahálták, a kivonatot pedig aktív szén, Celit és egyéb adszorbensek kombinációjával töltött oszlopon szűrték és tisztították. Szűrővizsgálathoz az oszlopról lefolyó eluátumot csak etil-acetáttal extrahálták. Az oldószer elpárolgása után a száraz maradékot acetonitril-víz (2+8) elegyben oldották ismét és fordított fázisú folyadékkromatográfiás eljárással elemezték diódasoros detektor alkalmazásával. A két különböző koncentrációsinten adalékolt búzalisztből a NIV, DON, 3-A-DON és 15-A-DON kinyerése rendre 49-55, 92-97, 98-100 és 100-105 % volt. Az 1 ppm-nél kevesebb mikotoxin mennyiségek méréséhez az oszlopon tisztított eluátumot szárazra párolták, heptafluoro-vajsav-anhidriddel származékolták és gázkromatográfián elemezték elektronbefogásos detektor alkalmazásával. A két különböző koncentrációsinten adalékolt búzalisztből a NIV, DON, 3-A-DON és 15-A-DON kinyerése rendre 45-52, 91-103, 81-85 és 84-92 % volt. A GC-ECD kimutatási határ 4:1 jel/zaj viszony mellett 30 ng/g alatt volt, A 3 és 10 ppm szinten mikotoxinokkal adalékolt teljes kiőrlésű búzaliszt GC-ECD elemzési eredménye jól egyezett az ugyanezen minták folyadékkromatográfián kapott eredményével.

LYNCH, J. M., BARBANO, D. M. & FLEMING, R.: **Tej kazein tartalmának közvetett és közvetlen meghatározása Kjeldahl nitrogénelemzéssel: körvizsgálat** (Indirect and Direct Determination of the Casein Content of Milk by Kjeldahl Nitrogen Analysis: Collaborative Study)

J. AOAC. **81** (1998) 4, 763-774

A tej kazein klasszikus meghatározása azon alapul, hogy a kazeint 4,6 pH-n lecsapják. A kicsapódott tej-kazeint szűréssel eltávolítják és akár a csapadék (direkt kazein módszer) akár a szűrlet (nem-kazein nitrogén; NCN) nitrogéntartalmát Kjeldahl módszerrel meghatározzák. A közvetett

kazein módszer esetén a tej összes nitrogénjét (TN, 991.20 módszer) is meg kell határozni és a kazeint az összes nitrogénből kivont nem-kazein nitrogénből számítják. Tíz labor 9 pár nyerstej mintát vizsgált mind közvetett, mind közvetlen módszerrel a 2,42-3,05 % kazein tartományban. Az érvénytelen és kiszóró adatok elhagyása után a fehérje ekvivalensben ($N \cdot 6,38$) megadott statisztikai jellemzők a következők: nem-kazein nitrogén módszer (súly %) átlag 0,762. $s_r=0,010$, $s_R=0,016$, az ismételhetőség relatív szórása $RSD_r=1,287$ %, a reprodukálhatóság relatív szórása $RSD_R=2,146$ %. Közvetett kazein módszer: (súly %) átlag 2,585. $s_r=0,015$, $s_R=0,022$, az ismételhetőség relatív szórása $RSD_r=0,561$ %, a reprodukálhatóság relatív szórása $RSD_R=0,841$ %. A direkt kazein módszeré: (súly %) átlag 2,575. $s_r=0,015$, $s_R=0,025$, az ismételhetőség relatív szórása $RSD_r=0,597$ %, a reprodukálhatóság relatív szórása $RSD_R=0,988$ %. A módszer teljesítménye elfogadható volt és összevethető a tej nitrogéntartalmának meghatározására használt hasonló Kjeldahl módszerekével (991,20; 991,21; 991,22; 991,23) A közvetlen kazein, közvetett kazein és nem kazein nitrogén módszereket az AOAC INTERNATIONAL elfogadta.

MADSON, M. R. & THOMPSON, R. D.: Metil-higany meghatározása élelmiszerekben gázkromatográfián, atomemissziós detektor alkalmazásával (of Methylmercury in Food Commodities by Gas-Liquid Chromatography with Atomic Emission Detection)

J. AOAC. **81** (1998) 4, 808-816

Módszert dolgoztak ki metil-higany meghatározására különböző élelmiszerekben. A szerves higanyvegyületeket metil-higany-kloriddá alakították át úgy, hogy a mintát 1,8 M HCl-val homogenizálták. A kapott klórtartalmú vegyületeket a Celite 545 oszlopra felvitt minta-homogenizátumból diklór-metánnal eluálták. Az eluátumot ón-kloriddal kezelték és az elemzendő anyagot az együtt extrahált vegyületektől nagyátmérőjű kapilláris gázkromatográfiás oszlopon választották szét és mikrohullámmal indukált plazma emissziós detektorral mutatták ki. A módszert mind kis-, mind nagy nedvességtartalmú élelmiszerekre alkalmazták, 32 gabona, gabonatermék, gyümölcs és zöldségmintát vizsgáltak meg. A metil-higany nyomnyi mennyiség és 0,85 ppb között fordult elő. A hozzáadott metil-higany visszanyerése 70 és 114 % között változott. A mérési és kimutatási határ 0,63 ill. 0,24 pg volt, ami a módszer szerint előkészített 40 g mintában 0,30-0,11 ng/g higanynak felel meg.

**HÚSIPARI, KONZERVIPARI, ÉDESIPARI,
SÜTŐIPARI, HŰTŐIPARI MINŐSÉGBIZTOSÍTÁSI
SZAKEMBEREK FIGYELMÉBE AJÁNLJUK A**

LOCK

INSPECTION SYSTEMS LTD

50 ÉVES MÚLTRA VISSZATEKINTŐ ANGOL CÉG
FÉMDETEKTORAIT ÉS TÖLTÖTÖMEG ELLENŐRZŐ KÉSZÜLÉKEIT

CSOMAGOLT, VAGY ÖMLESZTETT TERMÉK ELLENŐRZÉSE



BÁRMILYEN FÉMES SZENNYEZŐANYAG ELTÁVOLÍTÁSA



HIBAJELEZÉSEK REGISZTRÁLÁSA, NAPLÓZÁSA



A MEGLÉVŐ TECHNOLOGIÁRA TÖRTÉNŐ ADAPTÁLÁS



KÍVÁNSÁGRA EGYEDI KÉSZÜLÉKEK TERVEZÉSE ÉS ÉPÍTÉSE



10 ÉV JELENLÉT A MAGYAR PIACON



MEGBÍZHATÓ SZERVIZHÁTTÉR



KÉPVISELET:

KVALITEX KFT.

1136 BUDAPEST, PANNÓNIA U. 7.

Telefon: (1) 340 4700, Telefax: (1) 339 8274

E-mail: kvalitex@mail.matav.hu

Élelmiszeripari minőségi előírások EU adatbankja

A Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet keretében működő, világbanki támogatással létesült **Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum** (ÉLMINFO) 7 éve áll a hazai élelmiszerelőállítók és más szervezetek rendelkezésére. Ezt a naprakész szolgáltatást az teszi lehetővé, hogy hagyományos információgyűjtemény és a legmodernebb számítógépes adatbázisok formájában rendelkezésre áll a **hazai és az Európai Unió élelmiszerszabályozására** vonatkozó jogi előírások teljes szövege (**CELEX adatbázis**). Évente aktualizált formában készül el az EU mezőgazdasági és élelmiszeripari direktíváinak magyar nyelvű címjegyzéke az Official Journal rendszeres figyelése által.

A KÉKI-ÉLMINFO 1993 óta rendelkezik az IFIS (Nemzetközi Élelmiszer Információs Szolgálat) által megjelentetett **FSTA (Élelmiszer Tudomány és Technológiai Kivonatok)** adatait tartalmazó CD ROM-al, amely a világ legnagyobb és legelterjedtebben használt információs forrása az élelmiszer-tudomány és a -technológia területén.

Élelmiszeripari alap- és adalékanyagok adatbázisa (IngrID) is megtalálható a Centrumban. Az érdeklődők ezáltal az élelmiszeripari alap- és adalékanyagok gyártóinak, forgalmazóinak és szállítóinak részletes adatait kaphatják meg, amelyek jól használhatók a minőség és ár szempontjából legkedvezőbb beszállítók kiválasztásához.

Az élelmiszertermékek biztos piaci sikerének egyik előfeltétele a fogyasztói igények pontos ismerete. Ennek érdekében a KÉKI ÉLMINFO és a Kémiai Analitikai Osztály az Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottságával (EOQ MNB) együttműködve lehetőséget biztosít az **érzékszervi bírálók képzésére**, alkalmasságuk megállapítására, valamint megfelelő vizsgaeredmény esetén az alkalmasságot **tanúsító oklevél** kiadására. Korszerű érzékszervi bírálati és számítástechnikai háttérrel (**PSA, SENSOREX programok**) rendelkezésre állunk élelmiszerek szakértői érzékszervi minősítésére, valamint termékek fogyasztói kedveltségének felmérésére.

Várjuk érdeklődő megkeresését.

1536 Budapest, Pf.: 393. **KÉKI-ÉLMINFO**

Tel: 356 5082

Fax: 274 1005

RENDEZVÉNYNAPTÁR

Megnevezés	Időpont / helyszín	Rendező
VII. Nemzetközi Szimpózium „Az élelmiszerallergia immuno- lógiai, kémiai és klinikai problémái”	1998. október 4-7. Taormina/Olaszország	Scientific Secretariat in Milano Fax: 00/39/2/64442027
3 rd Annual International Ernít Juice Conference	1998. október 14-15 Amszterdam/Hollandia	Foodnews Co. Fax: 00440892527758
3 rd Karlsruhe Nutrition Symposium / EU Congress ”Better and Safer Food”	1998. október 18-20. Karlsruhe/Németország	Volker Gaukel Fax: 00497216625111
”Research and Developement in Food”	1998. október 26-28. Boston/USA	R&DA Fax: 0012104938036
„Európai Minőségét Magyarországon, 1998”	1998. november 2-4. Budapest	EOQ MNB Fax: 2128803
V. Ipari Környezetvédelem Konferencia és Szakkiállítás	1998. november 17-18. Siófok	A.A. Stádium Kft. Fax: 06 62 431928
FOODAPEST	1998. november 24-27. Budapest	HUNGEXPO Rt. Fax: 2636098
”Applications of Modelling as an Innovative Technology in the Agri- Food-Chain”	1998. november 29- -december 2. Wageningen/Hollandia	MODEL-IT c/o JAC/SOCC Fax: 0031317418552
Genetically Modified Foods: From Seeds to Supermarkets	1998. december 2-3. London/Anglia	Access Conf. Int. Ltd. Fax: 00 44 1717934047
„Agri-food Antibodies”	1999. március 14-17 Norwich/Anglia	Institute of Food Res. Fax: 00 44 1603507723
”IFU-50 years of global fruit juice progress”	1999. március 15-19. Párizs/Franciaország	IFU Fax: 00 33 153219588
Euro Food Chem X. „Funkcionális élelmiszerek”	1999. szeptember 22-24. Budapest	MÉTE Titkárság Fax: 2146692

Az **Élelmiszervizsgálati Közlemények** tartalomjegyzékeit,
összefoglalóit és az aktualizált teljes Rendezvénynaptrátát mindig
megtalálja honlapján a következő internet címen:
<http://www.mtesz.hu/tagegy/eoq/evik>

HUNGAROPAAR Kft.

8200 Veszprém, Pápai út 30.

Tel./Fax: (88) 424-312

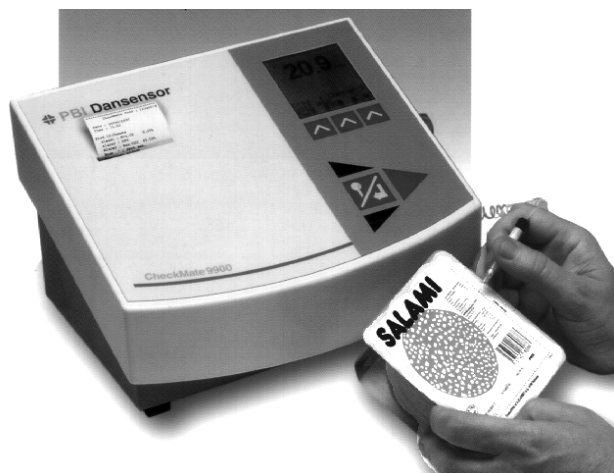
Internet: <http://www.hungaropaar.hu>

 **PBI Dansensor**

O₂ és CO₂ / O₂ mérés módosított atmoszférájú fóliázott termékekben

Lehetséges felhasználási területek: a hosszabb idejű eltarthatóság és állagmegőrzés érdekében alkalmazott módosított atmoszférájú csomagolt termékek (MAP) gázterében O₂ és CO₂ mérés, mint sajt, kenyér és tésztafélék, csirke-, marha- és disznóhús, felvágottak, hal, kávé, csokoládé, zöldségek, rizs stb.

- hordozható, laboratóriumi és folyamatos mérőrendszerek
- nagy stabilitású elektrokémiai, kerámia és infravörös érzékelő, tipikusan 12 hónap kalibrálásmentes időszak
- igen jó reprodukálhatóság és stabilitás
- hosszú élettartam
- megbízható működés
- a páratartalom, hőmérséklet és külső légnyomás nem befolyásolja a mérést
- beépített pumpa
- a teljes információt hordozó tartomány mérhető



Magyarországi forgalmazó és szakszerviz:
HUNGAROPAAR Kft.

Egyéb mérési területek:

- analitikai mintaelőkészítés, roncsolás, nyomelemdúsítás
- sűrűség- és koncentrációmérés, (pl. Brix, extrakt)
- viszkozitásmérés
- oldott O₂ és CO₂ koncentrációmérés

*Látogasson meg minket a FOODAPEST'98 kiállítás
osztrák pavilonjában november 24-27-ig !*

A UNICAM Magyarország Kft. az analitikai műszerek széles választékát kínálja a legkülönbözőbb felhasználói területek mérési feladatainak magas szintű ellátására:

UNICAM (Anglia)

- UV/látható spektrofotométerek
- atomabszorpciós spektrométerek
- laboratóriumi és ipari on-line gázkromatográfok

MATTSON (USA)

- Fourier transzformációs infravörös spektrométerek
- infravörös mikroszkópok és egyéb kiegészítők
- automata közeli infravörös alapanyag azonosító rendszer

HUNTERLAB (USA)

- Hordozható és laboratóriumi színmérő készülékek

EUROGLAS (Hollandia)

- Teljes szén-, nitrogén-, kén-, szerveshalogén-tartalom meghatározó rendszerek
- Automata vízanalitikai rendszerek

KNAUER (Németország)

- HPLC rendszerek, ozmométerek

THERMO JARRELL ASH (USA)

- ICP spektrométerek

PRINCE (Hollandia)

- Kapilláris elektroforézis rendszerek

Képviselet:

UNICAM Magyarország Kft.

1144 Budapest, Kőszeg u. 29.

Tel: (1) 220 9236 ♦ Fax: (1) 221 5531